

Eda-mamé à la sauce soja douce

Pour un apéritif original :

Ingrédients :

- **200 gr de d'édamamé** (frais si possible ou congelés)
- **200 ml de dashi**
- **1 cs de mirin**
- **1 cs de sauce soja claire**

Dans une casserole, faire chauffer le dashi, le mirin et la sauce soja jusqu'à ébullition. Eteignez le feu.

Blanchir dans de l'eau bouillante les eda-mamé 3 minutes s'ils sont frais, 1 minute s'ils sont congelés.

Ecossez les et ajoutez les au bouillon. Laissez refroidir avant de servir.

Source : cuisine-japonaise.com