



## Furikake com Hondashi®



**Rendimento**

40 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Gergelim preto	2 xícaras (chá)	240 g
Gergelim branco	2 xícaras (chá)	240 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	2 colheres (sopa)	30 ml
Saquê culinário	2 colheres (sopa)	30 ml
HONDASHI® Profissional	2 colheres (sopa)	26 g
Alga nori (picada)	10 folhas	27 g

## Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque os gergelins e leve ao fogo baixo por 1 minuto, mexendo de vez em quando, ou até o gergelim branco começar a dourar.
2. Junte o SATIS!®, previamente misturado ao saquê, mexa e cozinhe por mais 1 minuto, ou até o líquido secar totalmente.
3. Adicione o HONDASHI® Profissional e a alga “nori”, e misture delicadamente por mais 1 minuto, ou até a alga ficar crocante.

**4.** Retire do fogo e reserve por 10 minutos, ou até esfriar. Sirva em seguida com arroz japonês cozido.