

TAMAGO NO MOTO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 tuorli d'uovo
- 1/2 cucchiaino di succo di limone
- 50 g di miso bianco
- 1 tazza di olio di semi di soia
- sale
- pepe bianco
- 1 pizzico di yuzu grattugiato
- lime (o scorza di limone)

Il miso è una pasta salata di semi di soia fermentati; si trova nei negozi di alimentari asiatici e di alimentari dietetici; lo yuzu è un arancia giapponese usata soltanto per la sua scorza aromatica.

Il lime kaffir, usato nella cucina thai o malese È un'alternativa, così come la scorza di lime o di limone.

Montare i tuorli d'uovo ed il succo di limone in una ciotola, usando un cucchiaino di legno.

Continuare a sbattere, aggiungendo l'olio a poche gocce per volta, finchè la miscela non comincia ad emulsionarsi.

Continuare aggiungendo il resto dell'olio, poi miscelare il miso e gli altri ingredienti.

Spruzzare di pepe bianco.