



Ingredienti

gr. 15 di radice di loto secca

Un cucchiaio di kuzu

2 tazza d'acqua

1 cucchiaino di shoyu o tamari

Un cucchiaino di zenzero fresco grattugiato in un pentolino mettere l'acqua e aggiungere la radice di loto mettere un coperchio e lasciar sobbollire per 15 minuti. Aggiungere il

kuzu sciolto continuando a mescolare sino a quando non è diventato trasparente. Aggiungere il tamari e lo zenzero, quest'ultimo a fuoco spento. Filtrare e bere caldo. Scolare il liquido e berlo caldo.

N.B. nei negozi specializzati, vendono il loto in polvere chiamato te di loto.