



Teriyakisaus

Een glanzende, zoet-hartige Japanse saus van sojasaus, mirin en sake. Ideaal om kip, zalm of tofu in te lakken en te glaceren.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	4	Saus

Ingrediënten

- 120 ml sojasaus
- 120 ml mirin
- 60 ml sake
- 3 el suiker
- 1 kl geraspte gember
- 1 teentje look, geperst
- 1 kl maïszetmeel
- 1 el water

Bereidingswijze

1. Doe de sojasaus, mirin, sake en suiker samen in een steelpan.
2. Voeg de geraspte gember en geperste look toe en breng het geheel op een matig vuur aan de kook.
3. Laat de saus 5 minuten zachtjes koken zodat de alcohol verdampt en de smaken zich mengen.
4. Meng het maïszetmeel glad met het water en roer dit papje door de kokende saus.
5. Blijf roeren tot de saus indikt en mooi glanst, ongeveer 1 à 2 minuten.
6. Haal van het vuur. De saus dikt bij het afkoelen nog wat verder in.

Tip

Lak het vlees pas op het einde van de baktijd in, want de suiker in de saus verbrandt snel.

Lekker met

Gebakken kip, gegrilde zalm, tofu of geroerbakte groenten met rijst

Dranktip

Een koud Japans pils of groene thee