



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 verse gember
- 1 teentje look, geperst
- 1 kl maïszetmeel
- 1 el koud water

Bereidingswijze

1. Doe de sojasaus, mirin, sake en suiker in een steelpan en roer kort om.
2. Voeg de geraspte gember en de geperste look toe.
3. Breng het geheel op een matig vuur al roerend aan de kook.
4. Laat de saus 5 minuten zachtjes koken zodat de alcohol verdampt en de smaken zich goed vermengen.
5. Meng ondertussen het maïszetmeel glad met het koude water tot een papje zonder klonters.
6. Neem de pan van het vuur en roer het maïszetmeelpapje door de saus.
7. Zet de pan terug op het vuur en blijf roeren tot de saus indikt en mooi glanst, ongeveer 1 tot 2 minuten.
8. Haal van het vuur. De saus dikt bij het afkoelen nog wat verder in.

Tip

Lak het vlees, de vis of de tofu pas op het einde van de baktijd in, want de suiker in de saus verbrandt snel bij hoge temperatuur.

Lekker met

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

Dranktip

Een koud Japans pils of een kop groene thee