



## Hoisinsaus

*Een dikke, zoet-hartige Chinese saus met een diepe umami-smaak. Bekend van de Pekingeeend, maar ook heerlijk als marinade of dipsaus.*

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>6</b>	<b>Saus</b>

## Ingrediënten

- 4 el sojasaus
- 2 el gladde pindakaas of zwarte bonenpasta
- 1 el honing
- 2 kl rijstazijn
- 1 teentje look, geperst
- 1 kl sesamolie
- 1 kl sriracha of chilisaus
- 1 snuifje vijfkruidenpoeder
- 1 kl zwarte melasse of donkere siroop

## Bereidingswijze

---

1. Doe de sojasaus en de pindakaas of zwarte bonenpasta in een kom en roer glad.
2. Voeg de honing, melasse en rijstazijn toe en meng tot een egale saus.
3. Roer de geperste look, sesamololie en sriracha erdoor.
4. Breng op smaak met een snuifje vijfkruidenpoeder voor de typische Chinese toets.
5. Proef en pas de balans tussen zoet, zout en pikant aan naar smaak.
6. Laat de saus even rusten zodat de smaken samensmelten. Bewaar in een afgesloten potje in de koelkast.

### Tip

Traditioneel wordt hoisin gemaakt met gefermenteerde zwarte bonen, maar pindakaas geeft een goed toegankelijk alternatief.

### Lekker met

Pekingeed, loempia's, geroerbakt vlees of als dip bij rauwkost

### Dranktip

Jasmijnthee