



Hoisinsaus

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

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

6

CATEGORIE

Saus

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 stroop

Bereidingswijze

1. Doe de sojasaus en de pindakaas of zwarte bonenpasta in een kom en roer glad met een vork of kleine garde.
2. Voeg de honing, melasse en rijstazijn toe en meng tot een egale saus.
3. Roer de geperste look, sesamolie en sriracha erdoor.
4. Voeg een snuifje vijfkruidenpoeder toe voor de typische Chinese toets en meng alles goed.
5. Proef en pas de balans tussen zoet, zout en pikant aan naar smaak.
6. Laat de saus minstens 10 minuten rusten zodat de smaken samensmelten. Bewaar in een afgesloten potje in de koelkast.

Tip

Traditioneel wordt hoisinsaus gemaakt met gefermenteerde zwarte bonen. Pindakaas is een toegankelijk alternatief dat een romige, nootachtige smaak geeft.

Lekker met

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

Dranktip

Jasmijnthee