Teriyaki sauce (asiatisk)

SÆSON: Hele året

TIL: ca. 5dl / 1 klasse

TID: 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Teriyaki sauce

2 fed hvidløg

1 spsk ingefær, revet

2-3 spsk limesaft

2½ dl vand

1 dl soja

4 spsk brun farin

1½ spsk majsstivelse

2 spsk koldt vand

1 spsk sesamfrø

Tilsmagning

Hvidløg

Ingefær

Limesaft

Brun farin

SÅDAN GØR DU:

Teriyaki sauce

1. Pil og hak hvidløgene fint. Brug evt. en hvidløgspresser, eller riv dem på den fine side af et rivejern.
2. Vask og skræl ingefæren, og riv den på den fine side af et rivejern.
3. Find en lille gryde og bland limesaft, vand, soja, brun farin sammen med hvidløg og ingefær. Varm det hel op langsomt under omrøring. Lad det simre i 5-10 minutter.
4. Kom majsstivelsen op i en lille skål (eller en medjævner). Tilsæt koldt vand og pisk det ud med et piskeris. til du har en glat og fin blanding uden klumper.
5. Tilsæt majsstivelseblanding til gryden. Lad saucen simre i 2 min. under omrøring, så saucen bliver tykkere. Den skal have cirka samme konsistens som flydende honning (saucen bliver lidt tykkere, når den er kold, så lav den ikke alt for tyk). Sker det, kan du blot fortynde saucen med lidt vand.
6. Drys sesamfrø på toppen inden servering.

Tilsmagning

1. Smag til evt. med mere vand, soja, hvidløg, ingefær, limesaft eller brun farin.

TIPS OG TRICKS

- Hvis du kan lide det lidt stærkt, kan du tilsætte chili flager eller friskhakket chili.
- Teriyaki saucen kan bruges både som dip, til wokretter og som marinade. Det hele afhænger af styrken på saucen og på konsistensen.
- Teriyaki saucen opbevares i køleskabet og kan sagtens holde sig en uges tid.
- Saucen fungerer også rigtig godt som marinade til f.eks. Grøntsager eller kylling