

Teriyaki-Soße

Für zwei Personen

1 Knoblauchzehe 2 cm Ingwer 1,5 EL dunkles Sesamöl
60 ml Sojasauce 40 ml Balsamicoessig 1 Msp. Chiliflocken
33 g brauner Zucker

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken.

Sojasauce, Essig und den Zucker in einem Topf erhitzen und 20 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung um die Hälfte reduziert ist. Vom Herd nehmen und 1 Teelöffel Knoblauch, 1 Teelöffel Ingwer und Chiliflocken hinzufügen. Etwas abkühlen lassen, dann Öl unterrühren. Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Martin Baudrexel am 13. Mai 2020