

Teriyki-Soße

Für ca. 400 ml Soße

220 g Zucker, braun	100 g Ingwer, frisch	3 Knoblauchzehen
3 Bio-Orangen	200 ml Sojasauce, hell	

Den braunen Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren lassen. Anschließend den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden.

Nun den Knoblauch abziehen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Orangen heiß abspülen und die Schale mit einem Zesten-Reißer in feine Streifen abreiben und die Orangen dann auspressen. Den Ingwer und den Knoblauch zum Karamellisierten in Zucker geben und leicht darin anschwitzen.

Danach die Orangen-Zesten hinzufügen und kurz mitdünsten.

Mit 200 ml Orangen-Saft und der Sojasoße ablöschen und alles ca. 1 Stunde auf kleiner Stufe köcheln lassen.

NN am 18. April 2021