Sauzen / Japan

Katsu-saus

De Japanse interpretatie van Worcestershire: een dikke, zoetzure, diepe umami-saus, gebouwd op fruitpuree en gefermenteerde kruiden, speciaal ontworpen om de rijkdom van gefrituurde panko-paneermeel te doorbreken.

Tijd 5 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 25 delen Worcestershiresaus
- ☐ 15 delen Oestersaus
- ☐ 5 delen Sojasaus
- ☐ 25 delen Ketchup (beste kwaliteit)
- ☐ 5 delen suiker
- ☐ 1 deel Japanse mosterd (karashi) of droge mosterd

Zo maak je het.

01 Combineer alle ingrediënten in een kleine kom en klop tot het helemaal glad is en de suiker volledig is opgelost. Katsu-saus hoeft niet te worden gekookt; de gefermenteerde specerijen zijn al complex en uitgebalanceerd. Proef onmiddellijk: het moet tegelijkertijd zoet, zuur, hartig en licht kruidig zijn. Pas aan met meer Worcestershire voor diepte, meer ketchup voor zoetheid, meer soja voor zoutheid. In de koelkast maximaal 1 maand houdbaar. De mosterd wordt gedurende 24 uur zachter terwijl hij hydrateert.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / katsu-sauce