Sauzen / Japan

Teriyaki-glazuur

Een glanzende, lakdikke glazuur van soja, mirin en sake teruggebracht tot een stroperige consistentie – zoet, hartig en diep umami, geborsteld op eiwitten in de laatste minuten van het koken.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Japanse sojasaus (koikuchi shoyu)
- ☐ 4 delen Mirin (hon-mirin, geen aji-mirin-kruiden)
- ☐ 2 delen Sake (droge Japanse rijstwijn)
- ☐ 1 delen Witte kristalsuiker
- ☐ 0,2 delen verse gember (1 dun plakje, optioneel)

Zo maak je het.

01 Combineer de sojasaus, mirin, sake, suiker en gemberschijfje in een kleine pan. Roer kort zodat de suiker begint op te lossen. Breng op middelhoog vuur aan de kook en roer nog een keer om ervoor te zorgen dat de suiker volledig is opgelost voordat de vloeistof kookt. Laat het in dit stadium niet onbeheerd achter; door het suikergehalte kan het snel overkoken als het eenmaal op gang is. Verwijder het gemberschijfje na 2 minuten als je het gebruikt.

02 Kook de sudderende vloeistof op middelhoog vuur, zonder te roeren, totdat het ongeveer de helft is ingekookt en een stroperige, glazuurachtige consistentie heeft bereikt. Dit duurt 8-10 minuten. Let goed op in de laatste 2 minuten: de suikerconcentratie stijgt sterk en het glazuur kan in minder dan een minuut van perfect naar verschroeid gaan. Om te testen: doop een koude lepel in het glazuur en kantel het - het moet in een langzame, zware plaat vloeien en de lepel met een dunne lak bedekken. Buiten het vuur zal het verder dikker worden naarmate het afkoelt.

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 / teriyaki-glaze