Sauzen / Japan

Teriyakisaus

Soja, mirin, sake en suiker worden in enkele minuten teruggebracht tot een gebronsde lak – vier ingrediënten die alles wat ze aanraken karameliseren en een glazuur vormen van zoet, zout en diep gefermenteerd graan.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen sojasaus (op Japanse wijze, bijvoorbeeld Kikkoman)
- ☐ 100 delen Mirin (bij voorkeur Hon-Mirin)
- ☐ 50 delen Sake
- ☐ 15 delen basterdsuiker
- ☐ 5 delen Maïzena (optioneel, voor extra body)

Zo maak je het.

01 Combineer sojasaus, mirin, sake en suiker in een kleine pan met dikke bodem. Roer kort om de suiker op te lossen. In dit stadium is het mengsel dun, donker en ruikt het sterk naar alcohol; de sake en mirin zijn rauw. Zet op middelhoog vuur en breng zachtjes aan de kook, roer een of twee keer. Laat de alcohol uitkoken voordat je het inkookt: je zult merken dat de scherpe alcoholgeur zachter en zoeter wordt naarmate de sake en mirin uitkoken, en vervangen wordt door een rondere, meer gekarameliseerde geur.

02 Laat het geheel rustig en zachtjes sudderen (niet hard koken) en laat de saus 5-8 minuten inkoken, waarbij u de pan af en toe ronddraait in plaats van te roeren. De saus is klaar als de achterkant van een lepel dik bedekt is en een lijn door de coating 2 à 3 seconden blijft zitten. Als u maïzena gebruikt: meng het met een eetlepel koud water tot een brij, klop het vervolgens door de sudderende saus en roer gedurende 30 seconden tot het dik en glanzend is. Haal van het vuur – de saus wordt verder dikker naarmate deze 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-sauce