

Hjemmelavet teriyakisauce (evt. krydret 'ketjap manis style')

Giver ca. 700 ml

Ingredienser

- 3 dl sojasauce
- 1,5 dl mirin
- 75 ml sake
- 200 g sukker
- 5 tsk. maizena
- 2 spsk. vand

Eventuelt krydderier, f.eks.:

- 2 fed knust hvidløg
 - 50 g revet ingefær
 - 3 stjerneanis
-

Fremgangsmåde

1. Varm sojasauce, mirin, sake og sukker op i en gryde under let omrøring, indtil sukkeret er helt opløst. Vær forsigtig med varmen, idet du passer på ikke at bringe det i kog, for så ender sojaen med at blive gynet og brændt i smagen. (NB: Hvis du vil krydre saucen med ingefær, hvidløg eller lignende, så tilsæt det imens du opvarmer og opløser sukkeret. Lad det derefter trække nogle timer – gerne natten over. Når blandingen har trukket godt med smag, så si krydderierne fra inden du fortsætter til trin 2.)
2. Når sukkeret er helt opløst kan du jævne den med maizena. Start med at røre 2 gode skefulde vand og maizena sammen i en lille skål indtil der ikke er nogen klumper i. Hæld derefter maizenablandingen i gryden lidt efter lidt, imens du pisker grundigt.
3. Til sidst skal blandingen have et forsigtigt og kort opkog imens du pisker grundigt videre, så den jævner og bliver cremet/glat. Tag derefter teriyakisaucen af varmen og lad den køle af.
4. Den kan opbevares i køleskab i op til 2-3 uger i en lukket beholder.