

Teriyaki sauce

1 portion

Ingredienser:

- 75 gr. vand
- 20 gr. soya sauce
- 20 gr. akaciehonning
- 20 gr. brun farin
- ½ teske stødt ingefær
- 5 gr. majsstivelse - rørt ud i 45 ml. koldt vand



Kom vand i en lille gryde sammen med soja sauce, honning og brun farin.

Rør det godt sammen og rør derefter stødt ingefær i.

Kog marinaden op, og lad den derefter koge ved svag varme i ca. 8-10 minutter. Undervejs skal du røre i den. Dermed bliver den lækker blank.

Rør majsstivelse ud i tre spiseskefulde koldt vand, og rør jævningen i marinaden. Nu jævnes saucen fint, men ønsker du en tyndere marinade, kan der tilsættes lidt ekstra vand.

God appetit!