

Sojacreme

Zutaten:

- 1 Tasse Sojasauce
- 1/4 Tasse Zucker
- 1 Esslöffel Reisessig (optional)

Anleitung:

1. In einem kleinen Topf Sojasauce und Zucker vermischen.
2. Die Mischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen, um den Zucker aufzulösen.
3. Die Hitze reduzieren und die Sojasauce-Sauce köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist. Dies dauert normalerweise etwa 10-15 Minuten.
4. Nach Belieben Reisessig hinzufügen und die Sauce vom Herd nehmen.
5. Die Sojasauce-Sauce abkühlen lassen und sie ist fertig zum Servieren.

Diese Sojasauce-Sauce kann als Dip für verschiedene Gerichte verwendet werden oder um Ihrem Gericht einen süßen und salzigen Geschmack zu verleihen. Sie hat jedoch nicht die cremige Konsistenz einer Sojacreme.