



Unser Rezept für Teriyaki Chicken aus dem Asiatischen Kochkurs.

Teriyaki Sauce besteht aus Sojasauce, Mirin oder Sake und Zucker.

Wir benutzen Palmzucker und Sake für unsere Sauce.

Dazu geben wir noch etwas Knoblauch und gerösteten Sesam sowie etwas Sesamöl.

1/3 Sojasauce

1/3 Sake

1/3 Palmzucker

Knoblauch

Sesamöl

gerösteter Sesam

Zubereitung:

Den Zucker in einen Topf geben und leicht schmelzen / karamellisieren lassen.

Mit Sake ablöschen.

Die Sojasauce dazugeben.

Etwas Sesamöl und den gerösteten Sesam in die Flüssigkeit geben.

Alles bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen.

Wir nutzen die fertige Sauce um Hähnchenspieße vor dem grillen zu bepinseln.

Beim grillen entsteht so eine schöne Kruste und ein kräftiger Geschmack.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82