

Functionele beschrijving

Teriyakisaus

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Teriyakisaus 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Teriyakisaus

Ingrediënten

Aantal personen: 6

Tijd:

- 100 ml water
- 100 ml sojasaus
- 1.3 el donkere basterdsuiker
- 1.3 teen knoflook
- Maïzena
- Sesamolie

Bereiding

- Verwarm de olie in een pannetje.
- Voeg het water en de sojasaus toe en de basterdsuiker. Laat deze oplossen.
- Snijd het teentje knoflook doormidden en voeg toe aan de saus.
- Breng het mengsel aan de kook.
- Verwijder de knoflook.
- Los de maïzena op in een paar druppels water en giet bij de saus en roer direct met een garde goed door elkaar.
- Laat nog een paar minuten indikken en klaar is je teriyakisaus.
- Bestrooi eventueel met wat sesamzaadjes.

Tip: 150 ml teriyaki saus staat ongeveer gelijk aan de hoeveelheid voor een gerecht voor 6 personen.