

Teriyaki Sauce für Seidentofu



30 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Ingwer
- 50 g Sesamöl
- 500 g Sake
- 500 g Mirin
- 500 g Sojasauce (hell, wenig Salz)
- 1 EL Speisestärke
- 2 St Karotten
- 200 g Shii Take Pilze
- 2 St kleine Pak Choi
- 1 St Lauch
- 1 St Brokkoli
- 50 ml Sesamöl
- 50 ml Erdnussöl

Zubereitung

- 1) Knoblauch und Ingwer in Sesamöl anschwitzen.
- 2) Sake, Mirin und Sojasauce mischen und den Knoblauch und Ingwer damit ablöschen. Langsam auf ein Drittel reduzieren.
- 3) Die Sauce abkühlen lassen. Seidentofu in Würfel schneiden und 12 Stunden darin marinieren.
- 4) Den Seidentofu entnehmen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und unter ständigem Rühren in die kochende Teriyaki Sauce einrühren.
- 5) Das Gemüse in feine Streifen schneiden. In etwas Sesamöl und Erdnussöl anschwitzen. Wenn es gar, aber noch knackig ist, mit der abgebundenen Teriyaki Sauce ablöschen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Die Teriyaki Sauce ist aufgrund des recht hohen Salzgehaltes sehr gut haltbar. (Im Kühlschrank mehrere Wochen).

