

Hjemmelaget hoisinsaus

INGREDIENSE

R

1 porsjoner

4	fedd hvitløk
0,5	rød chili
0,5 ts	revet fersk ingefær
2 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 dl	sesamolje
1 ss	peanøttsmør
1	lime, saften
2 ss	brunt sukker
1 dl	vann

TILBEREDNING

Steg 1

Finhakk hvitløk og chili. Rør sammen hvitløk, chili, ingefær, soyasaus, sesamolje, peanøttsmør, limesaft, brunt sukker og vann i en liten kjele. Gi det et lite oppkok og la småkoke 15 min til den har tyknet noe.

Steg 2

Sil av sausen og avkjøl.

Steg 3

Hoisin-saus kan du bruke som tilbehør til risen, som marinade til grillmaten eller som topping på kjøtt og grønnsaker.