

Teriyaki-Soße

Für zwei Personen

1 Ananas	100 ml süße Sojasauce	100 ml Sojasauce
100 ml Sataysauce	100 ml vegetar. Fischsauce	100 ml geröstetes Sesamöl
$\frac{1}{2}$ Knolle Ingwer	1 Bund Koriander	

Ananas schälen, in feine Würfel schneiden und kurz in Öl braten. Ingwer schälen und fein reiben. Vom Bund einen Koriander-Zweig für die Garnitur zur Seite legen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Koriander mit Ananas-Würfelchen, Sojasauce, Sataysauce, Fischsauce, restliches Sesamöl und der süßen Sojasauce in einen Topf geben, aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Alles pürieren und durch ein feines Sieb geben. Sauce mit dem übrigen Koriander-Zweig garnieren und die Sauce in einer Extra Schüssel servieren.

Thorsten Kahse am 16. Oktober 2019