

Teriyaki-Soße

Für 4 Portionen 5 EL Soja-Soße 2 EL Zucker
3 EL Reisessig 2 EL trockener Weißwein 1 EL Sesamöl
1 TL Speisestärke

Speisestärke mit 2 TL Wasser glattrühren und unter die Soße rühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen rundherum anbraten. Dann den Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Die Soße zugeben und alles unter Rühren bei mittlerer Hitze für ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Soße eindickt und glänzt, ist sie fertig.

NN am 23. Februar 2024