



Xenia Kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Shoyu Dip Sauce

Neben dem überall angebotenen süß-scharfen Chili Dip bekommt man in asiatischen Restaurants vor allem auch einen dunklen Dip serviert. In weniger guten Restaurants ist das pure Sojasoße. In den etwas besseren wir ein richtiger Dip aus Sojasoße gekocht.

Das Ganze ist einfach herzustellen und schmeckt aber gleich viel besser, als die pure Sojasoße. Es hält sich im Kühlschrank einige Zeit. Ich bin da ja hart im Nehmen – so lange es gut riecht und kein Schimmel drauf ist, esse ich es. Wer empfindlicher ist oder misstrauisch ist, dem würde ich raten, die gekochte Soße innerhalb einer Woche zu verbrauchen.

Zutaten

- 1 EL Shoyu oder dunkle chinesische Sojasoße
- 1 EL Ketjap Manis (Indonesische, süße Sojasoße)
- 1 EL Shaoxing oder Reiswein
- ½ EL Chilisoße
- 1 EL geröstetes Sesamöl

Alles zusammen einmal aufkochen und dann wieder abkühlen lassen.

