

Basissauce für Wokgerichte

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

2 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. -.70

Nährwert pro Rezept

92 Kcal, 6 g Fett, 7 g KH

Dieses Rezept dient als Basis, wenn eine Woksauce ins Gericht kommt.

Zutaten

2 cl Sojasauce

2 cl Gemüsebouillon (RL Gewürz)

10 cl Sweet Chili Sauce

10 g Zitronengras, zerdrücken

4 g Ingwer, feine Scheiben

1 alles zusammen aufkochen

2 - 5 g Maizena

2 die Sauce leicht abbinden

4 g Sesamöl

3 zugeben
anschliessend alles durch ein Sieb passieren

Haltbarkeit

Die Sauce ist im Kühlschrank bis zu 2 Monate haltbar.