

עוף יפני ברוטב טריאקי ביתי



רכיבים

- גרם כנפי עוף איזה חלק שאוהבים
- 1/2 2/1 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל לרוטב
- 1/2 2/1 כוס מים
- כפות סוכר לבן
- כפות דבש
- כף שמן שומשום
- כפות מירין
- כפות קמח תירס
- שיני שום
- לפי הטעם צ'ילי גרוס
- לפי הטעם ג'ינג'ר
- כפות שומשום לקישוט

הכנה

1. מערבבים את חומרי הרוטב בקערה, ומשרים את העוף ברוטב למשך כ-20 דקות.
2. מחממים סיר עם תחתית עבה, ומביאים את הרוטב לרתיחה על אש בינונית.
3. מנמיכים את הלהבה, מערבבים מידי פעם ומשגיחים שלא ישרף, במשך כ-45 דקות.
4. מוסיפים את השומשום. מערבבים היטב ומכבים את האש. בתיאבון! ניתן להמיר את המירין ביין לבן, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

60 דקות

8 servings 8