



Zoetzure saus

De klassieke Chinees-Kantonese saus, helder en glanzend met een frisse balans tussen zoet en zuur. Perfect bij gefrituurde kip, varkensvlees of scampi.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	4	Saus

Ingrediënten

- 3 el rijstazijn of witte azijn
- 3 el suiker
- 2 el ketchup
- 1 el sojasaus
- 200 ml water of ananassap
- 1 el maïszetmeel
- 2 el koud water
- 0,5 rode paprika, in blokjes van 1 cm
- 0,5 groene paprika, in blokjes van 1 cm

4 à 5 stukjes ananas (vers of uit blik), in blokjes

Bereidingswijze

1. Doe de azijn, suiker, ketchup, sojasaus en het water of ananassap in een steelpan.
2. Breng het geheel op een matig vuur al roerend aan de kook tot de suiker volledig is opgelost.
3. Voeg de blokjes paprika en de stukjes ananas toe en laat 3 tot 4 minuten meekoken tot de paprika beetgaar is.
4. Meng intussen het maïszetmeel glad met het koude water tot een glad papje.
5. Draai het vuur laag en roer het papje al roerend door de saus.
6. Zet het vuur terug op matig en blijf roeren tot de saus indikt en helder glanst, ongeveer 1 tot 2 minuten.
7. Haal de pan van het vuur zodra de gewenste dikte bereikt is en serveer onmiddellijk.

Tip

Voeg de paprika pas toe na het opkoken van de sausbasis zodat hij lekker knapperig blijft. Gebruik ananassap in plaats van water voor een vollere, fruitigere smaak.

Lekker met

Gefrituurde kip, varkensvlees, scampi of tofu met witte rijst

Dranktip

Een fris blond bier of ijsthee