Sesam Sauce

für 2 Portionen | 5 Minuten | 115 kcal

Kennst du das? Dieses Gefühl, wenn du in ein Restaurant gehst, und der Duft des Essens dich sofort in den Bann zieht? Genau das wird dir mit unserer selbstgemachten japanischen Sesamsauce, der Goma Dare, passieren! Eine cremige Delikatesse, die sich wunderbar eignet, um deinen Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen. Los geht's mit meinem leichten Rezept, damit auch du ab sofort Sesam Sauce selber machen kannst!!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachte Sesam Sauce bereitlegen. Tipp: Wenn du diese Sesam Sauce für Shabu Shabu servieren möchtest, dann passt dazu sehr gute eine selbstgemachte Ponzu Sauce!
2. Zu Beginn starten wir damit, das Tahini gut umzurühren. Danach abmessen und in eine Schüssel geben. Außerdem Zucker hinzufügen und gut miteinander verrühren.
3. Dann Sojasauce, Reisessig und die Dashi Brühe hinzufügen und gründlich verrühren. Tipp: Damit die Sauce nicht klumpig wird, am besten die Zutaten nach und nach in die Mischung geben sowie einrühren. Wenn alles untergerührt wurde, sollte die Konsistenz der Sauce glatt und trotzdem leicht flüssig sein. Falls dir die Sauce zu dickflüssig erscheint, einfach mit etwas mehr Dashi verdünnen. Schmecke die Sauce mit etwas Salz ab.
4. Probier die selbstgemachte Sesam Sauce als Dip für Shabu Shabu aus! Mit ihrem reichhaltigen, nussigen Geschmack ergänzt sie aber auch gedämpftes Gemüse, Salat, kalten Tofu oder Udon Nudeln. Im Kühlschrank hält sie sich luftdicht bis zu 5 Tage. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 4 EL Sesam Paste (zum Beispiel Tahini oder Nerigoma, japanische Sesampaste)
- ☐ 2 EL Zucker
- ☐ 1 EL Sojasauce
- ☐ 2 EL Reisessig
- ☐ 3 EL Dashi Brühe
- ☐ etwas Salz