



Takoyaki Sauce

für 2 Portionen | 5 Minuten | 79 kcal

Lust auf den authentischen Geschmack einer selbstgemachten Takoyaki Sauce mit diesem einfachen Rezept? Inspiriert vom japanischem Original, verspricht dieser süße, herzhaft und leicht säuerliche Mix ein wahres Geschmackserlebnis. Mein einfaches Rezept verlangt nach Worcestershire Sauce, Tsuyu, Zucker und Ketchup. Vermische alle Zutaten und passe die Sauce nach deinem Geschmack an. Die Zubereitung ist wirklich ein Kinderspiel und bringt den echten Geschmack Japans in deine Küche!

Zubereitung:

1. Zutaten für die selbstgemachte Takoyaki Sauce bereitlegen.
2. Zu Beginn in einer Schüssel die Worcestershiresauce mit der Tsuyu (als Konzentrat) verrühren.
3. Danach Zucker und Ketchup hinzugeben und alles gut verrühren. Am besten etwas länger rühren, damit sich der Zucker gut auflösen kann. Die Sauce nun probieren und nach Belieben abschmecken.
4. Genieße die hausgemachte Takoyaki Sauce gerne auf selbstgemachten japanischen Takoyaki! Tipp: Du kannst die Sauce in einem luftdichten Behälter oder Glas aufbewahren und bis zu 2 Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Fertig – Itadakimasu!

Zutaten:

- ☐ 10 EL Worcestershiresauce
- ☐ 4 EL Tsuyu
- ☐ 2 EL Zucker
- ☐ 3 EL Ketchup



1mal1japan
1mal1japan.de