

Goma sauce

Tilberedningstid
10 min

Antal personer
8

Forfatter
Anna's Favoritter

Goma sauce er en japansk sovs lavet primært af sesamfrø.

"Goma" betyder simpelthen "sésam" på japansk.

Den sauce er en tyk og aromatisk dressing, der ofte bruges til at krydre nudelretter, grøntsager, tofu eller grillet kød.

Goma sauce tilføjer en dyb, nøddeagtig smag og en vis konsistens til retterne.



Ingredienser

- 4 spsk tahin
- 2 spsk soja
- 2 spsk riseddike
- 1 spsk. sesamolie
- 1 spsk sesam
- 1 tsk. salt

Fremgangsmåde

Rist sesamfrø på panden.

Kom alle ingredienserne til Goma saucen i en blender: tahin, soja, riseddike, sesamolie, sesamfrø og salt.

Blend til der er en ensartet konsistens.

Hvis du ønsker en mere flydende sauce kan du komme lidt vand eller smagsløs olie i.