

Hoisin

4 små fed hvidløg
240 g sojasauce
160 g mørk miso
60 honning
20 g risvinseddike
40 g sesamolie
60 g revet ingefær
8 g tørret chilipulver
20 g knust peber

1. Pil hvidløgene og pres dem.
2. Bland alle ingredienser sammen i en gryde og bring det i kog.
3. Det skal koge ca. $\frac{1}{3}$ ind. Der skal cirka være 3 dl.
4. Skold et glas (inkl. låg) imens og lad det stå med bunden i vejret på et rent viskestykke indtil saucen er færdig.
5. Hæld den varme sauce på det skoldede glas og luk straks.

Syltet ingefær

500 g frisk ingefær
1 spsk salt
375 ml risvinseddike
200 g sukker

1. Skræl ingefærrødderne.
2. Snit dem i meget tynde skiver - gerne på et mandolinjern
3. Kom ingefærskiverne i en skål. drys saltet over og masser saltet grundigt ind i ingefæren med hænderne.
4. Dæk til og sæt det på køl en times tid.
5. Skold et glas (inkl. låg) imens og lad det stå med bunden i vejret på et rent viskestykke til ingefæren er klar.
6. Dræn væsken fra ingefæren og læg dem på et rent viskestykke. Fold viskestykket sammen og tryk let for at presse den sidste væske ud af ingefæren.
7. Kom ingefær i det skoldede glas
8. Kom risvinseddike og sukker i en gryde og varm op til sukkeret er opløst og væsken er begyndt at koge.
9. Hæld lagen direkte over ingefæren og luk straks.

Ristet knas 1

200 g cashewnødder
200 g pinjekerner

1. Rist cashewnødder på en tør pande til de er gyldne.
2. Køl dem af og hak dem
3. Kom de hakkede cashew på glas og luk til.
4. Rist pinjekerner på en tør pande til de gyldne
5. Køl dem af og kom dem på glas og luk til.

Ristet knas 2

1 spsk olie
2 dl græskarker
 $\frac{1}{2}$ dl sojasauce
1 spsk olie
2 dl solsikkekerner
 $\frac{1}{2}$ dl sojasauce

1. Kom olien på en pande og varm op til middel varme.
2. Hæld græskarkerner på og rist til alle kerner er puffede.
3. Hæld sojasaucen på og kog og rør indtil sojaen er væk.
4. Afkøl kernerne og kom dem på glas.
5. Gentag med solsikkekerner.

Frugteddikemarinade

4 tsk sennepskorn, gule og sorte
½ dl vand
½ tsk salt

1 dl frugteddike, fx blomme, hindbær eller
æble
3 spsk honning

1. Kom sennepskorn og vand i en kasserolle, kog op sigt vandet fra kornene.
2. Lad kornene blive i gryden og tilsæt salt, eddike og honning. Kog det op og lad det simre 2 minutter.
3. Skold et glas (inkl. låg) imens og lad det stå med bunden i vejret på et rent viskestykke.
4. Hæld marinaden på det skoldede glas og luk til straks.

Gastrik

100 g sukker

1 ½ dl frugt eddike, fx æble, hindbær eller blomme

1. Kom sukkeret i en tykbundetgryde og varm op til al sukkeret er smeltet og er blevet til lysebrun karamel. Rør ikke i det undervejs.
2. Varm eddiken op en kasserolle.
3. Skold et glas (inkl. låg) imens og lad det stå med bunden i vejret på et rent viskestykke indtil gastrikken er klar.
4. Hæld eddiken i karamellen og lad det simre til karamellen er opløst i eddiken. Undgå at det simrer for længe, for så bliver gastrikken meget tyk.
5. Hæld den varme gastrik på det skoldede glas og luk straks til.

Goma-Shio

1 dl sesamfrø
1 tsk havsalt

1. Rist sesamfrøene på en tør pande til de er lysebrune.
2. Knus frøene i en morter.
3. Bland med salt.
4. Kom goma-shio på et rent glas og luk til.

Za'atar

½ dl sesamfrø
2 tsk korianderfrø
½ dl sumak
1 tsk tørret oregano
½ tsk havsalt
½ tsk tørret timian

1. Rist sesam- og korianderfrøene på en tør pande til de er lysebrune.
2. Knus frøene i en morter.
3. Bland med salt og resten af krydderierne.
4. Kom blandingen på et rent glas og luk til.