

Koreaanse pepersaus

- 1 eetlepel rijstazijn.
- 1 eetlepel Koreaanse pepervlokken.
- 1 theelepel sesamolie.
- 1 theelepel sesamzaadjes.
- 1 teentje gesnipperde knoflook.
- 1 theelepel suiker.
- ¼ theelepel zwarte peper.

Pittige Szechuansaus

- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 eetlepel chili-knoflooksaus
- 1 eetlepel hoisinsaus
- 1 theelepel suiker
- ½ theelepel sesamolie
- 1 eetlepel maïzena
- 3 eetlepels water

Ah-So saus

- 125 milliliter hoisinsaus.
- 380 milliliter rode misopasta.
- 125 milliliter ahornsiroop
- 3 eetlepels rijstazijn
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 verse knoflookteentjes, fijngehakt en gebakken
- 125 milliliter gemberpoeder

Meng alle ingrediënten in een steelpan en laat 7 minuten op laag vuur sudderen, onder regelmatig roeren, tot het dik en glanzend is.

Bestrijk tofu, seitan of tempeh voor het bakken of grillen met Ah-So saus of meng met roerbakgroenten en noedels. Je kunt het ook gebruiken als marinade voor geroosterde bloemkool of jackfruit.

Yakisoba Saus

- 3 eetlepels Worcestersaus
- 2 eetlepels oestersaus
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel ketchup
- 1 theelepel chili-knoflookolie
- 1 theelepel honing

Zwarte bonensaus

- 130 gram zwarte bonen
- 1 teentje knoflook
- 1 rode peper
- 2 centimeter gember
- 20 milliliter sojasaus
- 10 milliliter ketjap manis
- 5 milliliter olijfolie
- 150 milliliter water

Laat de zwarte bonen 24 uur in water wellen. Kook deze daarna ongeveer 90 minuten. Doe alle ingrediënten in een blender en pureer deze tot een gladde saus.

Gebruik eventueel maïzena als de saus te dun geworden is.

General Tso's Roerbaksaus

- 60 milliliter sojasaus
- 2 eetlepels rijstazijn
- 2 eetlepels hoisinsaus
- 2 eetlepels suiker
- 1 eetlepel maïzena
- 2 eetlepels water
- 1 theelepel sesamolie
- ½ theelepel chilivlokken (optioneel)
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- ½ theelepel gember, fijngehakt

Meng alle ingrediënten voor de saus in een kom tot het een glad mengsel is. Verwarm de saus in een pan en roer tot deze is ingedikt.

Sinaasappel Roerbaksaus

- 120 milliliter sinaasappelsap
- 60 milliliter sojasaus
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel geraspte gember
- 1 teentje knoflook, fijnggehakt
- 1 theelepel maïzena
- Snufje rode pepervlokken

Chinese rode saus

- 240 milliliter ananassap
- 60 gram tomatenpuree
- 60 milliliter rijstazijn
- 2 eetlepels sojasaus
- 100 gram suiker
- 2 eetlepels maïzena plus 2 eetlepels water
- ¼ theelepel zwarte peper

Teriyaki Saus

- 60 milliliter sojasaus
- 2 eetlepels mirin
- 2 eetlepels sake
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel geraspte gember
- 1 theelepel maïzena

Teriyaki saus

- 125 milliliter sojasaus.
- 50 gram bruine suiker.
- 1 ½ theelepel fijngesneden gember.
- 1 theelepel gesnipperde knoflook.
- 1 eetlepel honing.
- 1 theelepel sesamolie.
- 3 eetlepels rijstwijn.
- 60 milliliter water.
- 3 theelepels maismeel.

Sinaasappelsaus

- 60 milliliter sinaasappelsap
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel maïzena
- 1 theelepel sinaasappelrasp

Kung Pao Saus

- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel hoisinsaus
- 1 theelepel rijstazijn
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel maïzena
- 1 theelepel chilivlokken

Mongoolse Saus

- 60 milliliter lichte sojasaus.
- 60 milliliter water.
- 2 eetlepels bruine suiker.
- 1 eetlepel hoisinsaus.
- 1 eetlepel maizena.
- 2 theelepels fijngesneden knoflook.
- ½ theelepel gember.
- ½ theelepel sesamolie.

Yakisoba Saus

- 3 eetlepels worcestersaus
- 2 eetlepels oestersaus
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel ketchup
- 1 theelepel chili knoflook

Lo Mein Saus

- 60 gram sojasaus
- 3 eetlepels oestersaus
- 2 eetlepels sesamololie
- 1 eetlepel bruine suiker
- 60 gram water
- ½ theelepel zwarte peper

Zoet zure saus

- 240 milliliter ananassap.
- 150 gram bruine suiker.
- 80 milliliter rijstazijn.
- 3 eetlepels ketchup.
- 2 eetlepels sojasaus.
- 1 ½ eetlepels maïsmeel.

Sinaasappel saus

- 240 milliliter sinaasappelsap.
- 50 gram witte suiker.
- 2 eetlepels sojasaus.
- 2 eetlepels rijst azijn.
- 2 eetlepels water.
- 1 eetlepel maïszetmeel.
- ¼ theelepel knoflookpoeder.
- ¼ theelepel gemberpoeder.
- ¼ theelepel zwarte peper.

Universele roerbaksaus

- 60 milliliter lichte sojasaus.
- 3 eetlepels oestersaus.
- 1 eetlepel rijstazijn.
- 2 theelepels bruine suiker.
- 2 tenen fijngesneden knoflook.
- 1 theelepel geraspte gember.
- 1 eetlepel maïszetmeel.
- 60 milliliter water.
- 1 eetlepel sesamololie.