

# Molho Teriyaki

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

1/4 chávena de molho de soja  
1 chávena de água  
1/2 colher de chá gengibre moído  
1/4 colher de chá alho em pó  
5 colheres de sopa de açúcar mascavado  
1-2 colheres de sopa de mel  
2 colheres de sopa de amido de milho  
1/4 chávena água fria

## Preparação:

Numa panela, misture tudo, excepto o amido de milho e a água fria e coloque a aquecer.  
Num copo, misture o amido de milho com a água fria até dissolver. Adicione ao molho na panela.  
Aquecer até o molho engrossar e obter a espessura desejada.  
Adicionar água para diluir se ficar demasiado espessa.

### Sugestão:

Pode usar o molho com várias carnes, como por exemplo, frango ou vaca ou mesmo com peixe como o salmão.