רכיבים:

1 כוס סויה
1 כוס מירין
½ כוס יין סאקה
1 כוס מים
1 כוס סוכר

לצלייה על הגריל:

2 גזרים
2 שורשי ג`ינג`ר (זנגוויל) טרי
2 בצלים לבנים
כף שמן שומשום

1 כף שומשום קלוי

אופן ההכנה:

1. צולים את הירקות בתנור חם מאד - רצוי מתחת לגריל. עד שמשחים ומתרכך מאד (כעשרים דקות), לחילופין אפשר לצלות על גריל פחמים (מנגל) עד שהירקות נחרכים ומתרככים (כעשר דקות).

2. מעבירים את הירקות בתוספת הנוזלים שהצטברו בצלייה או מעט מים אם צריך, לממחה (בלנדר) או מעבד מזון (פוד פרוססור) ומרסקים היטב. מעבירים דרך מסננת, נעזרים במרית גומי או כף עץ כדי להעביר את הירקות.

3. מערבבים עם הסויה, היין והסוכר. מעבירים לסיר קטן ומביאים לרתיחה.

4. מסירים מהאש ומוסיפים את שמן השומשום. טועמים ומוסיפים סוכר לפי הצורך.

הערה:

רוטב טריאקי הינו רוטב בעל שלושה טעמים דומיננטיים בסדר הבא: מתוק, מלוח וחמצמץ.