

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-japonskich-zup-2-miski-black-2-lyzki-p-5766.html>

## Zestaw do japońskich zup + 2 miski Black + 2 łyżki

Cena	<b>174,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9000050</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

#### Skład zestawu :

- 1 - bulion rybny Dashi no moto Shimaya 100g
- 1 - sos sojowy 152ml
- 1 - glony Kombu 50g cięte
- 1 - pasta sojowa miso Shiro Hanamaruki (jasne)200g
- 1 - tofu Mori nu Blau 349 g
- 1 - sezam IRI-Goma Shiro biały 50g
- 1 - sezam IRI-Goma Kuro czarny 50g
- 1 - glony wakame 50g
- 2 - miseczka na miso z ABS-laki Black 12 x 9.5 cm 250ml
- 2 - ceramiczne łyżki do miso Black 13.5 cm

#### Przepis na zupę miso (4 porcje)

- 2 łyżeczki dashi w proszku
- 4 szklanki wody
- 3 łyżki pasty miso

- 225 g tofu jedwabistego, pokrojonego w kostkę
- 2 cebulki dymki, posiekane po przekątnej

Sposób przygotowania | Przygotowanie: 5 min | Gotowanie: 15 min

Na średniej patelni, na średnim ogniu połączyć dashi w proszku z wodą, doprowadzić do wrzenia. Zmniejszyć ogień i wmieszać pastę miso. Dodać tofu, a następnie posiekaną cebulkę. Lekko gotować na wolnym ogniu przez 2-3 minuty. Gotowe do podania. SMACZNEGO!

Autor przepisu: Michelle Chen