

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>156,75 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9000050</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

**Zestaw do japońskich zup**, który opisujesz, jest doskonale przemyślany dla miłośników tradycyjnej kuchni japońskiej. Oto jego skład:

- Bulion rybny Dashi no moto Shimaya 100g:** Kluczowy składnik japońskich zup, który zapewnia głęboki, umami smak. Jest to podstawowy bulion do wielu dań, szczególnie do zup miso i ramen.
- Sos sojowy Miyata 150ml:** Tradycyjny japoński sos sojowy, który dodaje umami i słony smak do zup oraz innych potraw. Idealny do poprawiania i wzbogacania smaków.
- Głony Kombu 50g cięte:** Glony kombu są niezbędnym składnikiem do przygotowania dashi. Nadają głęboki smak umami, który jest podstawą wielu japońskich zup.
- Pasta sojowa miso Shiro Miyako 150g:** Miso to fermentowana pasta sojowa, która nadaje zupom charakterystyczny, umami smak i kremową konsystencję. Shiro miso jest łagodniejsza i słodsza od ciemniejszych past miso.
- Tofu Mori nu Blau 349 g:** Tofu o delikatnej konsystencji, które doskonale sprawdza się w zupach miso. Wysoka jakość i neutralny smak sprawiają, że tofu doskonale wchłania smaki bulionu i pasty miso.
- Sezam IRI-Goma Shiro biały 50g:** Prażony biały sezam, który dodaje chrupkości i orzechowego smaku do zup i innych potraw.
- Sezam IRI-Goma Kuro czarny 50g:** Prażony czarny sezam, który ma intensywniejszy smak i aromat niż biały sezam. Doskonale nadaje się do posypywania zup i dań, dodając im tekstury i smaku.
- Głony wakame 50g:** Lekko słodkie glony, które są idealne do zup miso i innych potraw. Dodają wartości odżywczych i tekstury.
- 2 miseczki na miso z tworzywa ABS-laka Black 12 x 9.5 cm 250ml:** Eleganckie miseczki w czarnym kolorze, które są idealne do serwowania zup miso. Wykonane z trwałego tworzywa ABS, które jest odporne na wysokie temperatury.
- 2 ceramiczne łyżki do miso 14.6 cm:** Idealne do jedzenia zup miso, wykonane z ceramiki, co zapewnia wygodę i estetykę podczas posiłków.

Ten zestaw dostarcza wszystkich niezbędnych składników i akcesoriów do przygotowania autentycznych japońskich zup w domowym zaciszu. Wysokiej jakości produkty i starannie dobrane akcesoria sprawiają, że gotowanie i jedzenie zup będzie prawdziwą przyjemnością.

#### 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