



Zestaw do japońskich zup + 2 miski Black

Cena	141,55 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9000022
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Zestaw do japońskich zup jest idealny do przygotowania autentycznych japońskich dań. Oto szczegółowy opis każdego z produktów wchodzących w skład zestawu:

1. Bulion rybny Dashi no moto Shimaya 100g

- **Opis:** Dashi to podstawowy składnik wielu japońskich zup i potraw. Bulion Dashi no moto marki Shimaya to wygodny, granulowany produkt, który umożliwia szybkie i łatwe przygotowanie bulionu. Wystarczy rozpuścić odpowiednią ilość granulatu w gorącej wodzie, aby uzyskać aromatyczny bulion rybny.
- **Zastosowanie:** Idealny do przygotowania zup, takich jak miso-shiru, ramen, a także jako baza do różnych sosów i dań jednogarnkowych.

2. Sos sojowy Miyata z dozownikiem 150ml

- **Opis:** Sos sojowy Miyata to wysokiej jakości produkt, który charakteryzuje się głębokim, umamicznym smakiem. Butelka z dozownikiem ułatwia precyzyjne dozowanie sosu, co jest szczególnie przydatne podczas gotowania i doprawiania potraw.
- **Zastosowanie:** Doskonały do zup, marynat, dipów oraz jako dodatek do sushi i sashimi.

3. Glony Wakame 50g

- **Opis:** Suszone glony wakame są nieodłącznym składnikiem wielu japońskich zup, szczególnie zupy miso. Po namoczeniu w wodzie, glony nabierają miękkiej, jedwabistej konsystencji i delikatnego, morskogo smaku.
- **Zastosowanie:** Idealne do zup, sałatek i jako dodatek do dań rybnych.

4. Pasta sojowa jasna 200g słoik

- **Opis:** Jasna pasta sojowa (miso) to fermentowana pasta z soi, która stanowi podstawowy składnik zupy miso. Jasna pasta miso ma łagodniejszy smak i jest mniej słona niż ciemne odmiany.
- **Zastosowanie:** Kluczowy składnik do przygotowania zupy miso, a także jako baza do sosów, marynat i dressingów.

5. Tofu Mori nu Blau 349g

- **Opis:** Tofu Mori-Nu to jedwabiste tofu o delikatnej konsystencji, które jest idealne do zup i sałatek. Dzięki szczelnemu opakowaniu tofu zachowuje świeżość i swoje walory smakowe.
- **Zastosowanie:** Doskonałe do zup miso, ramen, a także do sałatek i jako składnik dań smażonych.

6. Sezam IRI-Goma Shiro biały 50g

- **Opis:** Prażony biały sezam o intensywnym, orzechowym smaku. Dodaje potrawom chrupkości i głębi smaku.
- **Zastosowanie:** Idealny jako posypka do zup, sałatek, sushi oraz jako składnik dań kuchni azjatyckiej.

7. Sezam IRI-Goma Kuro czarny 50g

-
- **Opis:** Prażony czarny sezam o wyrazistym smaku i aromacie. Często używany do dekoracji i wzbogacania smaku potraw.
 - **Zastosowanie:** Doskonale do dekoracji zup, sałatek, sushi oraz innych dań kuchni azjatyckiej.

Miseczka na miso z ABS-laki w kolorze czarnym, o pojemności 250 ml, to praktyczny i estetyczny wybór dla osób ceniących nowoczesne rozwiązania w kuchni.

Ten zestaw pozwala na stworzenie autentycznych japońskich zup, oferując niezbędne składniki o wysokiej jakości. Idealny dla miłośników kuchni japońskiej, zarówno początkujących, jak i zaawansowanych.

Skład zestawu:

- 1 - bulion rybny Dashi no moto Shimaya 100g
- 1 - sos sojowy Miyata z dozownikiem 150ml
- 1 - glony Wakame 50g
- 1 - pasta sojowa jasna 200g słoik
- 1 - tofu Mori nu Blau 349 g
- 1 - sezam IRI-Goma Shiro biały 50g
- 1 - sezam IRI-Goma Kuro czarny 50g
- 2 - miseczka na miso z ABS-laki czarne 250ml

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

W 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
