

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-japońskich-zup-2-miski-red-p-3040.html>



Zestaw do japońskich zup + 2 miski Red

Cena	110,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9000023
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Przygotuj się na kulinarną podróż do Japonii dzięki naszemu kompletnemu zestawowi do zup japońskich. Idealny dla miłośników autentycznych smaków i przygotowywania tradycyjnych potraw w domowym zaciszu, zestaw zawiera wszystko, czego potrzebujesz do stworzenia wyśmienitych zup, takich jak miso, ramen czy udon. W skład zestawu wchodzi:

- Bulion rybny Dashi no moto Shimaya (100g).** Kluczowy składnik wielu japońskich zup. Ten instantowy bulion rybny doskonale wzbogaci smak każdej potrawy, oferując intensywny i autentyczny smak umami.
- Sos sojowy Miyata (150ml).** Japoński klasyk, który dodaje głębi smaku i umami. Idealny do przyprawiania zup, dań głównych oraz jako dip do sushi.
- Glony Kombu (50g cięte).** Aromatyczne glony wykorzystywane do przygotowania dashi i jako dodatek do wielu japońskich potraw. Kombu wzbogaca zupy o subtelny, morskiego charakteru.
- Pasta sojowa miso jasna (200g słoik).** Delikatna i słodkawa pasta miso, która idealnie nadaje się do zup miso i wielu innych dań. Nadaje potrawom kremową konsystencję i bogaty smak.
- Tofu Mori Nu Blau (349g).** Silken tofu o gładkiej, delikatnej teksturze, świetne do dodania do zup, sałatek czy jako samodzielne danie. Tofu to wszechstronny składnik, który wzbogaca smak i wartości odżywcze potraw.
- Sezam IRI-Goma Shiro (biały, 50g).** Prażony biały sezam dodający chrupkości i delikatnego orzechowego smaku do zup i dań głównych. Idealny jako posypka do zup.
- Sezam IRI-Goma Kuro (czarny, 50g).** Prażony czarny sezam, który wzbogaca potrawy o intensywniejszy smak i elegancki wygląd. Doskonale do posypywania zup i dań na zimno.
- Miseczki na miso z ABS - laki czerwone (300ml, 2 sztuki).** Estetyczne miseczki o eleganckim, czerwonym wykończeniu, idealne do serwowania zup miso i innych potraw. Wykonane z trwałego materiału ABS, zapewniającego długowieczność.
- Łyżki ceramiczne Black (12.5cm, 2 sztuki).** Stylowe, ceramiczne łyżki w eleganckim czarnym kolorze. Idealne do jedzenia zup i dań w miseczkach, zapewniające wygodę i funkcjonalność.

Ten zestaw to doskonały wybór dla każdego, kto chce w pełni cieszyć się japońską kuchnią w domu. Wygodne opakowanie oraz wysokiej jakości składniki zapewniają wygodę i autentyczność podczas gotowania.

Skład zestawu:

- 1 - bulion rybny Dashi no moto Shimaya 100g
- 1 - sos sojowy Miyata 150ml
- 1 - glony Kombu 50g cięte
- 1 - pasta sojowa miso 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 czerwone 300ml
- 2 - łyżki ceramiczne Black 12.5cm

Przepis na 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
