

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-japonskich-zup-spu-p-633.html>

## Zestaw do japońskich zup - Sūpu

Cena	<b>60,80 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9000011</b>
Producent	<b>RED SAMURAI</b>

### Opis produktu

#### Zestaw do japońskich zup

Zestaw do japońskich zup to gotowy komplet składników, dzięki któremu bez trudu przygotujesz w domu aromatyczną, pełną umami zupę w stylu japońskim – przede wszystkim klasyczną zupę miso. W środku znajdziesz bazę bulionu, pastę miso, tofu oraz prażony sezam do wykończenia dania.

W zestawie:

- sos sojowy 150 ml – do doprawiania zup i dań, dodaje głębi i umami,
- glony kombu cięte 50 g – tradycyjny składnik bulionu dashi,
- jasna pasta sojowa miso 200 g – łagodna, fermentowana baza zupy miso,
- tofu Mori nu 349 g – delikatne tofu idealne do zup,
- sezam IRI-Goma Shiro (biały) 50 g – prażony, o subtelnym, orzechowym smaku,
- sezam IRI-Goma Kuro (czarny) 50 g – prażony, o wyrazistym aromacie,
- bulion rybny Dashi no moto Shimaya 100 g – skoncentrowany dashi, klasyczna baza japońskich zup.

Z tym zestawem szybko przygotujesz miso shiru, a także inne zupy i dania z wyraźnym, japońskim charakterem – idealne dla osób, które chcą wprowadzić autentyczny smak Japonii do swojej kuchni.

#### Przepis: prosta zupa miso z zestawu

##### Składniki na ok. 2 porcje:

- 500 ml wody
- 1-1,5 łyżeczki bulionu Dashi no moto Shimaya
- ok. 2 łyżki jasnej pasty miso
- ok. 80-100 g tofu Mori nu (kilka kostek na osobę)
- 1-2 łyżeczki sosu sojowego (do smaku)
- szczypta glonów kombu (opcjonalnie, dla głębszego smaku)
- biały i czarny sezam IRI-Goma – do posypania przy podaniu

(Dodatkowo, spoza zestawu, możesz dodać np. posiekany szczypiorek lub wakame.)

##### Przygotowanie:

---

1. **Bulion dashi**

Zagotuj 500 ml wody. Dodaj 1–1,5 łyżeczki Dashi no moto Shimaya i wymieszaj, aż proszek się rozpuści.  
Opcjonalnie dorzuć mały kawałek kombu i gotuj na bardzo małym ogniu 5–10 minut, potem wyjmij glony.

2. **Tofu**

Tofu Mori nu pokrój w małą kostkę. Delikatnie dodaj do lekko gotującego się bulionu i gotuj 2–3 minuty na małym ogniu, aby się ogrzało, ale nie rozpadło.

3. **Pasta miso**

Do małej miseczki wlej chochlę gorącego bulionu, dodaj pastę miso i dokładnie rozprowadź, aż powstanie gładki płyn.  
Wlej rozpuszczone miso z powrotem do garnka, **nie doprowadzaj już zupy do wrzenia**, żeby nie stracić aromatu i właściwości miso.

4. **Doprawienie**

Spróbuj zupy i w razie potrzeby dopraw niewielką ilością sosu sojowego.

5. **Podanie**

Przelej zupę do miseczek. Posyp wierzch białym i czarnym sezamem (możesz je wcześniej lekko rozetrzeć w moździerz, żeby wydobyć aromat).

Opcjonalnie dodaj szczypiorek lub inne ulubione dodatki.

Gotowe – pełna umami, klasyczna zupa miso przygotowana wyłącznie z produktów z zestawu (plus ewentualne dodatki).