

Zestaw do japońskich zup - Sūpu

Cena	**60,80 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9000011**
Producent	**RED SAMURAI**

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 moździerzu, 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).