

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

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).