

Zestaw do japońskiej zupy Miso z kompletem misek

Cena	**135,00 zł**
Dostępność	**Wyprzedane**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9000012**
Producent	**RED SAMURAI**

Opis produktu

Zestaw do japońskiej zupy miso z kompletem misek

Zestaw do japońskiej zupy miso z kompletem misek to idealna propozycja dla osób, które chcą nie tylko przygotować autentyczną japońską zupę w domu, ale też podać ją w odpowiedniej oprawie – w eleganckich miseczkach z pałeczkami i łyżkami. W pudełku znajdziesz wszystkie kluczowe składniki: bazę bulionu, pastę miso, tofu, wodorosty oraz prażony sezam do wykończenia dania.

W zestawie:

- sos sojowy 150 ml – podkreśla smak umami, dodaje głębi i słonej nuty,
- glony kombu cięte 50 g – podstawa bulionu dashi, nadają mu charakterystyczny, morski aromat,
- glony wakame 50 g – delikatne wodorosty, które po namoczeniu świetnie sprawdzają się jako dodatek do zupy,
- sezam IRI-Goma Shiro (biały) 50 g – prażony sezam o subtelnym, orzechowym smaku,
- sezam IRI-Goma Kuro (czarny) 50 g – prażony czarny sezam o bardziej wyrazistym aromacie,
- bulion rybny SHIMAYA Dashi no moto 100 g – skoncentrowany dashi w granulacie, klasyczna baza japońskich zup,
- tofu Silken Mori-Nu FIRM 307 g – delikatne, jedwabiste tofu, idealne do pokrojenia w kostkę i dodania do zupy,
- pasta miso 200 g (białe miso) – łagodna, fermentowana pasta sojowa będąca sercem zupy miso,
- komplet misek Red Lacquer 200 ml z pałeczkami i łyżkami ceramicznymi – estetyczne miseczki w japońskim stylu, które pozwolą podać zupę tak, jak w restauracji.

Z tym zestawem przygotujesz w domu klasyczną zupę miso oraz jej różne wariacje – z warzywami, makaronem lub większą ilością wakame – i od razu efektownie ją podasz.

Przepis: klasyczna zupa miso z wakame i tofu

Składniki (ok. 2 porcje):
z zestawu:

- 500 ml wody
- 1–1,5 łyżeczki bulionu **SHIMAYA Dashi no moto**
- ok. 2 łyżki **białej pasty miso**
- ok. 80–100 g **tofu Silken Mori-Nu**, pokrojonego w kostkę
- niewielki kawałek **glonów kombu** (opcjonalnie do wzbogacenia bulionu)
- garść **glonów wakame** (po namoczeniu)
- 1–2 łyżeczki **sosu sojowego** (do smaku)
- **biały i czarny sezam** – do posypania przy podaniu

dodatkowo (spoza zestawu, opcjonalnie):

- posiekany szczypiorek

Przygotowanie krok po kroku

1. **Bulion dashi**
   Zagotuj 500 ml wody. Dodaj 1–1,5 łyżeczki Dashi no moto i dokładnie wymieszaj, aż granulat się rozpuści.
   Jeśli chcesz uzyskać głębszy smak, dorzuć mały kawałek kombu i gotuj na bardzo małym ogniu 5–10 minut, następnie wyjmij glony.

2. **Tofu i wakame**
   Tofu pokrój w małą kostkę. Dodaj delikatnie do lekko gotującego się bulionu i podgrzewaj 2–3 minuty na małym ogniu.
   Glony wakame namocz wcześniej w gorącej wodzie (kilka minut), odcedź i dodaj do bulionu pod koniec gotowania.

3. **Pasta miso**
   Do małej miseczki wlej chochlę gorącego bulionu, dodaj pastę miso i rozprowadź, aż powstanie gładka emulsja.
   Wlej rozpuszczone miso z powrotem do garnka. **Nie doprowadzaj zupy ponownie do wrzenia**, aby nie stracić aromatu miso.

4. **Doprawienie**
   Spróbuj zupy i w razie potrzeby dodaj odrobinę sosu sojowego, aby podbić smak umami.

5. **Podanie w komplecie misek**
   Przelej zupę do misek Red Lacquer z zestawu.
   Posyp wierzch białym i czarnym sezamem, opcjonalnie dodaj szczypiorek.
   Podawaj z dołączonymi pałeczkami i łyżkami ceramicznymi – zupa będzie wyglądała i smakowała jak w japońskiej restauracji.