

Kombu Wakame Miso Soup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~120 kcal

Kombu wakame miso soup, kombu dashi, beyaz ve kırmızı miso, tofu, wakame ve taze soğanla umami dolu sade Japon çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 lt Kombu mantar dashi
- 200 gr Silken tofu
- 5 gr Kurutulmuş wakame
- 2 yemek kaşığı Beyaz miso
- 2 yemek kaşığı Kırmızı miso
- 2 dal Taze soğan

Yapılış

- Wakameyi soğuk suda 5 dakika şişirin, sonra süzün.
- Tofuyu 1 santimlik küpler halinde kesin.
- Dashi suyunu kaynama noktasına getirin.
- Tofuyu ekleyip 1 dakika ısıtın.
- Ocağı kısarak beyaz ve kırmızı miso kepeği içinde sıcak dashiyle yavaşça çözün.
- Wakameyi ekleyip çorbayı kaynatmadan ocağı kapatın.
- Taze soğan serpip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Misoyu kaynatmadan çözmek aromasını korur ve çorbanın acılaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sade pirinç, turşu zencefil ve 1 zeytinle hafif başlangıç olarak sunun.

Alerjenler

Soya