

Japon Usulü Susamlı Kabocha Çorbası (Misolu)

Toplam 55 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 41 dk 4 kişilik Kolay ~132 kcal Açılış 4/10

Japon kabocha miso shiru'dan ilham alan bu tarif, tatlı kabocha kabağı, dashi ve beyaz miso ile birleştirir. Kavrulmuş susam tohumunu tabağa Japon mutfağının tadı dengelerini taşıyan miso ocağı kapattıktan sonra eklenerek aroması korunur.

Malzemeler

- 3 adet Kabak
- 3 yemek kaşığı Susam
- 3 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Beyaz miso ezmesi
- 1 5x5 cm Kombu (kuru deniz yosunu)
- 2 adet Kuru shiitake
- 1 çay kaşığı Soya sosu
- 2 dal Yeşil soğan (servis için)
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kombu ve kuru shiitakeyi 3 su bardağı suyla 30 dakika 1 litre sıcakta demleyin (dashi tabanı).
- Kabocha kabağı 2-3 cm parçalara doğrayın kabuğu ince ise bırakabilirsiniz.
- Demlenen dashiyi süzüp tencereye alın kaynatın kabocha parçalarını ekleyip orta ateşte 8-10 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Susamı kuru tavada orta ateşte 2 dakika kavurun, suribachi veya değirmen ile 2 saniye darbeleyip yarısını alın.
- Tencereyi ocaktan alıp beyaz miso ezmesini bir kepçe sıcak çorba suyunda eritip karıştırın; soya sosu ve tuzu ilave edin.
- Kâseye alınıştüne ince kıyılmış yeşil soğan ve kavrulmuş bütün susam serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Misoyu mutlaka ocağı kapattıktan sonra ekleyin; kaynatınca aroma ve faydalı kültürler kaybolur. Susamı suribachi (havan) yoksa kahve değirmeniyle 2 saniye darbeleyip dahil edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kâseye alınıştüne kavrulmuş bütün susam ve ince kıyılmış yeşil soğan serpin; yanına buharda pirinç.

Alerjenler

Susam

Soya