



Rosół z łososia z miso

🍴 4 porcje

🕒 25 minut

Składniki

- 100 g suszonego makaronu błyskawicznego, namoczonego we wrzącej wodzie na około 2 minuty
- 2 łyżeczki shiro (białej) pasty miso
- 50 g sake
- 50 g mirinu
- 40 g brązowego cukru
- 20 ml oleju arachidowego
- 1 ząbek czosnku, pokrojony w cienkie plasterki
- 4 filety z łososia bez ości i skóry (łącznie ok. 800 g)
- 800 ml gorącej wody
- 100 g świeżych grzybów shiitake, pokrojonych w cienkie plasterki (5 mm)
- 20 ml sosu sojowego
- 2 szczypty mielonego czarnego pieprzu
- 150 g bok choy, przycięte i pokrojone na kawałki (4 cm) z oddzielnymi łodygami
- 2 cebule dymki, przycięte i cienko pokrojone, do dekoracji

Przygotowanie



Wybierz przepis, a nasz Robot Kohersen CY021 pokieruje Cię krok po kroku. Ustawiliśmy za Ciebie czas, temperaturę, prędkość i moc grzania, aby gotowanie stało się czystą przyjemnością.