

Zupa miso z owocami morza

2 porcje 40 minut

Składniki

- 100 g pasty miso
- 15 g suchego kombu
- 400 g tofu
- 1500 ml wody
- 1000 g owoców morza
- 10 g imbiru, pokrojonego w plastry
- 100 ml sake
- 50 ml mirinu
- 30 ml sosu sojowego
- 150 g ryżu
- 200 ml zimnej wody
- 20 g wodorostów, suchych

Przygotowanie

1. Umyj owoce morza, odcedź, a następnie umieść na talerzu. Polej 100 ml sake, 30 ml sosu sojowego, 10 g imbiru. Całość umieść na górnej części zestawu do gotowania na parze.
2. W płytkiej misce lub na talerzu umieść 150 g ryżu oraz 200 ml wody. Całość umieść w dolnej części zestawu do gotowania na parze.
3. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.
4. Umieść 100 g pasty miso, 15 g suchego kombu oraz 1500 ml wody. Na kielichu umieść zestaw do gotowania na parze.
5. Gotuj na parze.

6 Gotuj na parze.

7 Zdejmij zestaw do gotowania na parze. W kielichu umieść 400 g tofu, a następnie ponownie umieść zestaw do gotowania na parze na kielichu.

8 Gotuj na parze.

9 Wyjmij owoce morza, odcedź wodę i polej sosem sojowym.

10 Wyjmij ryż i posyp kruszonymi suchymi wodorostami. Podawaj z owocami morza i wywarem miso. Smacznego!