

---

# Yosenabe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2696 razy.

500 g filetów z ryby,  
1 homar lub inny skorupiak,  
szklanka ugotowanego makaronu,  
2 liście kapusty pekińskiej,  
1 pęczek liści szpinaku,  
2 marchewki,  
8 pieczarek,  
6 porów,  
6 szklanek bulionu z ryby,  
250 g tofu (galaretka ze sfermentowanej soi)

Sos:

2 szklanki bulionu z ryby,  
1/2 szklanki sosu sojowego,  
1/2 szklanki mirinu (wino),  
cukier

Filety z ryby pociąć na kawałki 4x5 cm, homara pociąć na 4 cm. kawałki, a każdy kawałek pionowo na połowę. Marchewkę przekroić wzdłuż na ć wiatki, pory na ukośne kawałki, grzyby w pionowe plastry. Na liściach kapusty ułożyć osączone liście szpinaku i kawałki marchwi, zwinąć w ściereczkę, ścisnąć, rozwinąć, powstały rulon pokroić na kawałki o dł. 4 cm. W rondlu wymieszać składniki sosu, zagrzać, doprawić do smaku solą lub cukrem. W garnku zagotować dashi, zmniejszyć ogień, włożyć makaron, ryby, homara, zwinięte jarzyny, grzyby, pory - układając wszystko tak, aby składniki nie mieszały się ze sobą. Lekko niedogotowane składniki przestawić na stół. Każdy sam nabiera potrawę, oddzielnie podać sos do maczania.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>