Yosenabe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2737 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 soji)

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 wiartki, 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>