
Yosenabe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2387 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 50 min.

500 g filetów z ryby (dorady, ostroboka, morszczuka lub innej o zwartym miesie),

1 homar lub inny skorupiak,

1 filiżanka ugotowanego przezroczystego makaronu,

2 liście kapusty pekińskiej lub włoskiej (sparzone),

1 paczek liści szpinaku,

2 marchewki,

8 prawdziwków lub pieczarek,

6 małych porów,

8 filiżanek bulionu z ryby,

250 g tofu (miazga ze sfermentowanej soi).

Sos:

2 filiżanki bulionu z ryby,

1/2 filiżanki sosu sojowego,

1/2 filiżanki mirinu,

sol, cukier.

1. Filety z ryby pociąć na kawałki ok. 4 x 5 cm, homara - bardzo ostrym nożem na dość duże (4 cm) kawałki, a każdy kawałek pionowo na połowę.

2. Marchewkę przekroić wzdłuż na ćwiartki, porę - na ukośne kawałki o długości

6-7 cm, przyby na pionowe plastry (gdy duże) lub tylko naciąć kapelusze (gdy

małe).

3. Na liściach kapusty ułożyć osączone liście szpinaku i kawałki marchwi, zwinąć w matę bambusową (lub w ściereczkę na desce), scisnąć, rozwinąć, powstały rulon pokroić na kawałki o długości 4 cm.

4. W rondelku wymieszać składniki sosu, zagrzzać, doprawić do smaku solą lub

cukrem.

5. W ceramicznym garnku zagotować bulion, zmniejszyć ogień, włożyć makaron, ryby, homara, zwinięte jarzyny, grzyby, porę - układając wszystko tak, aby

składniki nie mieszały się ze sobą, ale tworzyły ciekawą kompozycję.

6. Nie czekając, aż się składniki całkowicie ugotują, przestawić garnek na

stół, podać każdemu czarkę do nabierania składników.

7. W osobnych czarkach podawać sos, w którym macza się wyłowione składniki potrawy przed

włożeniem do ust.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)