
Zupa z zielonej herbaty (ochazuke)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2752 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

- 1 łyżka ziaren sezamowych białych,
- 3 filiżanki gotowanego ryżu,
- 1 kwadrat alg nori (przepis w rozdziale "ogólne"),
- mała keпка świeżej rzezuchy,
- 1 płaska łyżeczka pasty wasabi (przepis w rozdziale "ogólne"),
- 2 filiżanki świeżo zaparzonej dobrej zielonej herbaty.

1. Ziarna sezamowe uprażyc, aż zaczną wydawać przyjemny aromat.
2. Rozdzielić ryż równo do 4 czarek, posypać sezamem i gałkami rzezuchy. Algi pokroić na cieniutkie paseczki długości 4 cm i posypać nimi ryż.
3. W oddzielnych naczyniach podać stożek pasty wasabi oraz resztkę sezamu.
4. Zalać ryż herbatą, podawać natychmiast.
5. Do zupy można dodać małe kawałki świeżej ryby, marynowane sliwki, a zwłaszcza lososia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 26.

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