

Ochazuke wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki pokrojonego drobnego szczypiorku

dashi wywar z ryby

1 szklanka

ryż

1 szkl. ugotowany

tuńczyk

2 łyżki (Katsuobuschi-tuńczyk susz

herbata zielona

1 szkl. (ciepła)

rzodkiewka

2 szt. (utarte)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bardzo japońska zupa jak bym miała powiedzieć .

Ułożyć w miseczkach ryż , zalać wrzącym daschi , dolać herbatę .Dodawać dodatki wg upodobania

.

A teraz wrażenia . Wbrew początkowym oporom smak dashi z herbatą jest zupełnie dobry

.Przeszkadza mi trochę intensywnie rybi zapach dashi .To samo odnosi się do Katsuobuschi- smak ok - zapach jak dla mnie za intensywny .Tororo nori - wygląd nieciekawny (robi się galaretowate po włożeniu do zupy)- smak lepszy niż Nori - zapach do przyjęcia . Reszta znana (cawiar czerwony neutralny, zielony- jak Wasabi , rzodkiewka , szczypiorek i mięso raka - znane).

Bardzo ciekawy smak . Trochę na początku zapach przeszkadza ale tu trzeba się chyba przyzwyczaić . Ciekawe jak będzie smakować spolszczona wersja ?