

Мисо-суп с мидиями (Японская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

бульон Даши – 500 мл

или

500 мл воды + 1/2 ч.л. **бульона Хондаши в гранулах**,

мидии (или любые другие моллюски) - 250 г,

твердый тофу – 50 г,

водоросли сушеные Вакаме - 1/2 ст.л.,

мисо-паста светлая Широмицо - 1 ст.л. (или по вкусу),

пекинская капуста - 1 лист (по желанию),

зеленый лук (только зеленая часть) - 1 ст.л.



1. Разморозить мидии, ополоснуть и, если есть необходимость, почистить раковины (если мидии в раковинах).
2. Ополоснуть лист пекинской капусты и стрелку зеленого лука. Отделить от стрелки зеленого лука белую часть (в этом блюде она не понадобится), а зеленую часть нарезать колечками. Лист капусты нарезать соломкой.
3. Кусочек твердого тофу нарезать кубиками 1 на 1 см. Сушеные водоросли Вакаме залить теплой водой и оставить набухать на 5 минут, затем воду слить.
4. В подходящей по объему кастрюльке на маленьком огне вскипятить бульон Даши. Если Вы предполагаете использовать бульон Даши из гранул, то вскипятите воду и добавьте в нее рыбный бульон Хондаши в гранулах, снимите кастрюльку с огня и размешайте жидкость до растворения гранул.
5. В плоскую кастрюлю положить мисо-пасту и добавить туда 1-2 половника горячего бульона Даши, перемешать жидкость до растворения мисо-пасты в бульоне.
6. Вернуть кастрюльку с бульоном Даши на огонь, довести жидкость до кипения, добавить в нее мидии, дать жидкости снова закипеть, уменьшить огонь до уровня ниже среднего, накрыть крышкой и варить мидии 1-2 минуты.
7. Добавить в кастрюльку кубики тофу, водоросли Вакаме и соломку из пекинской капусты. Варить на медленном огне до тех пор, пока капуста не сварится (1 или 2 минуты).
8. Снять кастрюльку с огня. Добавить в кастрюльку разведенную бульоном Даши мисо-пасту, аккуратно перемешать содержимое кастрюльки.
9. Переложить мидии, тофу, водоросли Вакаме и пекинскую капусту в порционные пиалы, залить бульоном и посыпать сверху колечками зеленого лука. Подавать суп сразу на стол.