УДОН (КАКЕ УДОН)

Самый простой и традиционный способ приготовления удона – это Каке Удон, при котором лапшу подают в простом бульоне и украшают зеленым луком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Удон – 120 гр.
- Ичибан Цую – 90 мл.
- Вода – 210 мл.
- Зеленый лук – по вкусу
- Имбирь (тертый) – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварите удон и слейте воду, затем выложите в заранее подогретую посуду.

В кастрюлю с водой налейте Ичибан Цую, поставьте на огонь.

Когда закипит, добавьте готовый бульон в удон, украсьте мелко нарезанным зеленым луком и натертым имбирем.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ОЯКОДОН (Курица и яйца на подушке из риса)

Это традиционное японское блюдо, которое представляет собой миску белого риса, на которой сверху выложены кусочки курицы и яйца.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе куриных бедер – 300 гр.
- Яйцо – 5 шт.
- Луковица – 1 шт.
- Зеленый лук – по вкусу
- Ичибан Цую – 90 мл.
- Вода – 210 мл.
- Рис – 1 стакан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рис промыть, отварить.
Куриное филе нарезать тонкими кусочками.
Лук нарезать перьями.

На хорошо разогретой сковороде обжарить курицу на растительном масле 3-5 мин, затем добавить лук и готовить еще 2 минуты не убавляя огонь.

Залить воду и Ичибан Цую, тушить 5 минут. Яйца предварительно взбить в миске.

Влить взбитые яйца в сковородку, аккуратно размешивая, оставить под крышкой на несколько минут, чтобы яйца успели «схватиться».

В глубокую чашу выложить подушку из риса, сверху выложить приготовленную курицу, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ТЕМПУРА

Темпура — это традиционное японское блюдо. Небольшие ломтики морепродуктов, мяса и овощей готовят в особом кляре.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Смесь для темпуры – 130 гр.
- Ледяная вода – 180 мл.
- Любые овощи или морепродукты
- Соль – по вкусу

СОУС:

- Ичибан Цую – 50 мл.
- Вода – 25 мл.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В глубокую миску налить воду, добавить смесь для темпуры, перемешать.

Не стоит взбивать смесь, а также размешивать до исчезновения всех комочков, так как благодаря им и пузырькам воздуха кляру придается воздушность!

Овощи или морепродукты необходимо промыть, нарезать кусочками, посолить.

Далее обмакнуть в кляр и жарить в большом количестве горячего масла (или во фритюре).

Готовую темпуру обмакните в соус из Ичибан Цую, дайте слегка пропитаться. Для придания еще большего аромата, можно добавить 20 мл. Ичибан Цую в кляр.

Можно подавать на подушке из риса, тогда рис стоит также полить Ичибан Цую, предварительно разбавив водой 2:1.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!