

Bulion Dashi

Bulion dashi to tradycyjny japoński wywar kuchenny, który jest podstawą wielu japońskich zup i sosów. Jest zazwyczaj przygotowywany z wodorostów kombu i suszonych płatków ryby zwanej bonito, co nadaje mu charakterystyczny, głęboki smak umami.

 Czas na High: 8H

 Czas na Low: 0H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 5

Składniki

- 4-6 sztuk 2,5 cm-suszonych kwadratów kombu
- 1/4 szklanki luźno zapakowanego katsuoboshi
- 10 szklanek wody



Wykonanie:

Dodaj wszystkie składniki do wolnowaru i włącz go na HIGH. Gotuj bulion przez noc, co najmniej 8 godzin część płynu może wyparować.

Odcedź bulion i przechowuj w lodówce do 1 tygodnia. Lub zamroź w celu dłuższego przechowywania.