

Chawanmushi

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~120 kcal

Açılış 13/10

Japon buharda yumurta kreması chawanmushi, dashi ve mantarla ipeksi bir kase olur.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 450 ml Dashi suyu
- 120 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

1. Yumurtaları köpürtmeden çirpiciyle dashi suyunu 111 kaseleri sıraya dizin.
2. Yumurta ve dashi suyunu çirpiciyle pürüzün.
3. Mantar kaselere paylaştırarak dökün.
4. Kaseleri buharda 18 dakika pişirin.
5. Chawanmushi kaselerini kapağın altına yerleştirilerek üstüne taze soğan serpip verin.

PÜF NOKTASI

Yumurta karışımını süzerek dökün; buharda daha pürüzsüz ve ipeksi pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde, üstüne taze soğan serpip servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Soya