

Kyoto Yudofu

Toplam 58 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~160 kcal

Açılış 5/10

Yudofu, ipeksi tofuyu kombu suyunda nazikçe 15 dakika, yeşil soğan ve zencefile servis eden Kyoto tarzı klasikidir.

Malzemeler

- 600 gr İpeksi tofu
- 10 gr Kombu
- 5 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Ponzu sos
- 3 dal Yeşil soğan
- 1 yemek kaşığı Taze zencefil
- 0.5 su bardağı Acı turp rendesi

Yapılış

1. Kombuyu nemli bezle silip suya koyun.
2. Kombulu suyu 30 dakika dinlendirin.
3. Tencereyi kısık ateşte 15 dakika, kaynamadan kombuyu çıkarın.
4. Tofuyu iri küpler halinde kesin.
5. Tofu küplerini kombu suyunda 8 dakika nazikçe ısıtın.
6. Ponzu sos, yeşil soğan, taze zencefil ve acı turp rendesini kaselere alın.
7. Sıcak tofuyu az suyu ile kaselere paylaşın ve hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Kombuyu kaynamadan çıkararak suyun acılaşmasını önleyin ve tofu tadını temiz bırakın.

SERVİS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde ponzu, rendelenmiş zencefil ve yeşil soğanla servis edin.

Alerjenler

Soya