

Miso polévka

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Výsledek v jedné větě

Čistě dashi, jemné tofu, pružná wakame a miso rozpuštěné až po odstavení — právě poslední krok chrání vůni a vyváženou chuť.

Poměr pro 4 menší porce

- 800 ml dashi vývaru
- 60–80 g bílé nebo světlé miso pasty
- 200 g hedvábného nebo měkkého tofu
- 5 g sušené wakame
- 2 jarní cibulky
- volitelně několik kapek světlé sójové omáčky

Tři pravidla

- Miso dávkujte postupně: různé pasty mají odlišnou slanost.
- Po přidání miso už polévku nenechte prudce vařit.
- Tofu a wakame nepřevařujte; obě suroviny stačí krátce prohřát.

Osm kroků bez chyby



1. Připravte wakame — Sušenou řasu zalijte studenou vodou, nechte 5 minut nabobtnat, scedte a lehce vymačkejte.
2. Nakrájejte tofu — Tofu krájejte ostrým nožem na kostky asi 1,5 cm. Pracujte jemně, aby se nerozpadlo.
3. Ohřejte dashi — Vývar zahřívejte k mírnému varu. Silný var není potřeba.
4. Prohřejte tofu — Kostky tofu vložte do vývaru a 1–2 minuty je prohřívejte bez prudkého míchání.
5. Přidejte wakame — Řasu vložte až ke konci; stačí jí přibližně půl minuty.
6. Odstavte hrnec — Jakmile je obsah horký, vypněte plotýnku. Od této chvíle už polévku prudce nevařte.
7. Rozpusťte miso — Část vývaru odeberte do naběračky a pastu v ní rozmíchejte nebo protlačte přes sítko, poté vraťte do hrnce.
8. Ochutnejte a podávejte — Podle chuti přidejte další miso, rozdělte do misek a dokončete jarní cibulkou.

Rychlá oprava

Příliš slaná: přidejte nesolené dashi nebo horkou vodu. Slabá: rozpusťte malé množství miso zvlášť. Zakalená a plochá: polévka po přidání miso pravděpodobně dlouho vařila.

Kontrola před servírováním

- Polévka je horká, ale nebublá.
- Tofu drží tvar a wakame není rozvařená.
- Miso je dokonale rozpuštěné bez hrudek.