

Yuzu pasta: rychlý tahák

Yuzu pasta bývá slaná a pálivá. Typické yuzu kosho spojuje citrusovou kůru, chilli a sůl. Začněte malým množstvím a přidávejte až po ochutnání.



Výrobek	Profil	Nejlepší použití
Zelené yuzu kosho	svěží, slané, ostřejší	nudle, vývar, tofu, dip
Červené yuzu kosho	aromatictější, kulatější	maso, gril, omáčky
Ponzu shoyu	tekuté, citrusovo-sójové	ryby, salát, studené tofu
Yuzu chilli omáčka	pálivá, často sladší	glazura, stir-fry, dip
Yuzu čaj	sladký koncentrát	horké a studené nápoje

Dávkování	Praktické pravidlo
2 porce	¼-½ lžičky pasty
3 lžíce majonézy	¼ lžičky, potom ochutnat
1 miska vývaru	špička lžičky do hotového vývaru
Glazura	přidat až v závěru, aby se cukr nepálil

Rychlé kombinace

Základ	Doplnění	Výsledek
Majonéza	yuzu pasta + rýžový ocet	dip ke gyoze a smaženým jídlům
Sójová omáčka	yuzu pasta + voda	rychlý dip k tofu a rybě
Máslo	yuzu pasta	dokončení grilované zeleniny
Vývar	malá špička pasty	citrusový akcent do ramenu

Studené nudle s yuzu-sojovým dresinkem



2 porce | 15 minut přípravy | 8 minut vaření

Suroviny	Množství
Pšeničné nudle	180 g
Yuzu pasta	½ lžičky
Světlá sójová omáčka	20 ml
Rýžový ocet / sezamový olej	15 ml / 8 ml
Studená voda / cukr	15 ml / 1 lžička
Zázvor, okurka, mrkev, cibulka, sezam	podle rozpisu v článku

1. Pastu utřete se sójovou omáčkou, octem, vodou, cukrem a zázvorem; pak přidejte olej.
2. Zeleninu nakrájejte na tenké nudličky. Nudle uvařte, studeně propláchněte a důkladně okapejte.
3. Těsně před podáváním promíchejte nudle s dresinkem a zeleninou. Dokončete sezamem a cibulkou.

Problém	Rychlá náprava
Přesolené	Přidat neochucené nudle, rýži nebo zeleninu.
Citrus není cítit	Malou dávku pasty přidat až do hotového jídla.
Příliš pálivé	Zjemnit tukem nebo větší dávkou neochuceného základu.
Vodnatý dresink	Příště nudle důkladněji okapat.

Tři kontrolní body

Chuť: citrusová vůně má přijít dříve než pálivost. Textura: nudle nemají stát ve vodě. Sůl: další sójovou omáčku přidávejte až po úplném rozmíchání pasty.

Po otevření se vždy řiďte etiketou konkrétního výrobku, používejte čistou lžičku a obal hned uzavřete.