Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bouillon dashi

Ingrédients

Préparation

Porter l'eau à frémissement, ajouter la feuille de konbu.

Ensuite, ajouter les flocons de bonite et laisser frémir légèrement pendant 15 minutes.

Passer au chinois.

Réserver le bouillon préparé.

Commentaires

Express : On peut acheter le bouillon dashi en poudre instantanée à diluer dans l'eau, ou en liquide concentré. Pour info : Avec 1 litre de dashi on prépare de la soupe miso pour 8 personnes. Le conseil de pro : Le dashi fait maison est toujours meilleur. Le dashi sert comme assaisonnement dans de nombreuses préparations, notamment dans la soupe miso, ou encore dans la salade d'algues hijiki.

Notes :