

МИСО-СУП С ЯИЧНОЙ ЛАПШОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ

	вес нетто (гр./шт.)		вес нетто (гр./шт.)
Чеснок измельченный	1 ч.л.	Яйцо куриное	1 шт.
Зеленый лук	15 гр.	Соус Устричный YAKIMAL™	1 ч.л.
Хлопья чили	2 ч.л.	Соевый соус YAKIMAL™	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.	Рисовый уксус YAKIMAL™	1 ч.л.
Растительное масло	1,5 ч.л.	Лапша яичная YAKIMAL™	50 гр.
Горячая вода	360 мл.	Кунжут белый жареный YAKIMAL™	по вкусу
Паста мисо темная	1 ст. л.		

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Отварить лапшу согласно инструкции на упаковке до готовности. Слить воду и отставить в сторону.
- В миску выложить чеснок, 2/3 зеленого лука, хлопья перца и сахар.
- Сильно разогреть растительное масло в небольшой кастрюле до появления лёгкого дымка (1-2 минуты). Залить раскаленное масло в миску со специями и быстро перемешать.
- Добавить соевый соус, устричный соус и рисовый уксус. Хорошо перемешать до однородности.
- Влить в ту же миску горячую воду. Добавить мисо-пасту и перемешивать, пока она полностью не растворится.

СОБИРАЕМ ГОТОВОЕ БЛЮДО

Добавить в миску приготовленную лапшу и сваренное яйцо, кунжут, оставшийся зеленый лук. Подавать сразу

ИНГРЕДИЕНТЫ ОТ YAKIMAL™



ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ЯКИМАЛ