

Dashi (klassisch)

ca. 1L

von luna1japan.de

Zutaten

1L kaltem Leitungswasser
~ 5-10cm Streifen
Kombu

10g Katsudobushi
(Bonitoflocken)

Anleitung

Einen Topf mit vorbereiten. Am Besten mit einer Schere einen (nicht abwischen! luftdicht verschließen) klein schneiden und in den Topf geben. Für mind. 10 min. einweichen. Anschließend auf höchster Hitze aufstellen. Warten bis das Wasser kurz vor dem Kochen ist, aber noch nicht aufkocht! (ca. 80-85 °C). Die Hitze abstellen und den Kombu schnell herausnehmen. Daraufhin

in den Topf geben. Ordentlich aufkochen und daraufhin die Hitze ausstellen. 5 Min. ruhen bis die Flocken auf den Boden gesunken sind. Durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Küchensieb abgießen und auffangen. Für wenige Tage im Kühlschrank oder 4-6 Monate eingefroren aufbewahren.

Zusatz

Der Kombu sollte keinesfalls kochen sonst schmeckt er bitter.