

СУП ПО ЯПОНСКИ

Даже банальный бульон из кубика можно превратить в отличный суп в азиатском стиле.

ЧТО НАДО:

- 1 кг капусты, мелко порезанной;
- 1/2 крупной морковки, нарезанной вдоль тонкими пластинами;
- 200 г твердого тофу, раздели на четыре части;
- 1 стебель лука-порей, нарежь на куски в 5 см длиной;
- 8 грибов шиитаке и 8 вешенок, нарезанных ломтиками (если нет вешенок и шиитаке - любых других грибов на твой вкус);
- 3 ст. л. соевого соуса;
- 800 мл слабосоленого говяжьего бульона;
- 500 г говяжьей мякоти, нарежь макс. тонкими ломтиками, как на картинке.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1. Выложи в кастрюлю морковь, капусту, тофу, лук и грибы. Залей бульоном и соусом.
2. Накрой крышкой и доведи до кипения на сильном огне. Убавь огонь до среднего и вари, пока овощи не станут мягкими, 12-15 минут.
3. Добавь говядину, выложив ломтиками поверх овощей. Снова накрой крышкой, вари, пока не будет готово мясо, — пару минут, не больше.
4. Раскладывай суп с говядиной по тарелкам и подавай.



А говядину в этом рецепте супа можно смело заменить на свинину, курицу или креветки (заменив и бульон, который их сопровождает). Только будь внимателен: курица и креветки готовятся быстрее мяса (а в этом супе весь вкус в быстром приготовлении белковых составляющих), так что не передержи суп на огне.