



קל



25 דקות



3 מנות

מרכיבים

1 חבילה טופו קראנצ'ים

1 1/2 כוסות מים (שימו לב! זה סוג של ציר, הטעמים צריכים להיות עזים והנוזל מרוכז).

3 כפות סויה (עדיפות ליפני)

3-4 כפות מירין

3 כפות סאקה/יין לבן

1-2 פטריות שיטאקי מיובשות

1 אצת קומבו

1 צנונית מגורדת דק וללא הנוזלים

2 בצלים ירוקים פרוסים לטבעות דקות (רק החלק הירוק)

1 חבילת פטריות שימגי' (לאחר שחוטכים את הבסיס שלהן) מוקפצות קלות במעט שמן שומשום/ קנולה/ חמניות

1 סלסלת פטריות פורטובלו/ שמפיניון

1 אצת נורי - חתוכה ל"שערות" דקות

המנה האהובה מהמטבח היפני בהכנה ביתית פשוטה וממש טעימה, בתוספת טופו קראנצ'ים

הוראות הכנה

1.

מחממים תנור לחום של 180 מעלות.

2.

אופים את הטופו לפי ההוראות שעל גבי האריזה.

3. להכנת הרוטב/מרק

בסיר קטן מביאים לרתיחה את כל המרכיבים - מים, סויה, מירין, פטריות ואצת קומבו.

4.

לאחר הרתיחה, פורסים את פטריות השיטאקי לפרוסות דקות.

5.

מוציאים את אצת הקומבו ומוזגים לקערות מרק (הכמות צריכה להיות ביחס שבין מרק, לרוטב עבור קוביות הטופו).

6. להרכבת קעריות רוטב/מרק

מוסיפים מעל 5-6 מקוביות הטופו, בצל ירוק, פטריות שיטאקי, פטריות שימגי', פורטובלו/ שמפיניון, צנונית מגורדת ושערות אצות הנורי.

המתכון של טלי צדקי

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL