

OWANNOGUAOSA MISO SOUP



Bahan Penyajian 4 :

1000 cc Air

1 pack Dasipack Minihongatsuwo (sebungkus kecil)

50g Miso

10g Owannoguaosa

Cara membuat :

Tuangkan 1000cc air kedalam panci untuk di didihkan. Masukkan Dashipack, dan masak dengan menggunakan api sedang. Masak selama 5 menit, lalu angkat.

- * Setelah kaldu Dashi sudah dibuat, langkah selanjutnya sangat mudah. Masukkan bahan-bahan lainnya, larutkan pasta Miso dan siap disajikan.

Kaldu sup panaskan dengan api sedang. Masukkan Miso secara bertahap kedalam kaldu sambil diaduk-aduk. Masukkan **Owannoguaosa**. Angkat dari api sebelum mendidih. Tuangkan kedalam mangkuk.



- * Kaldu Dashi adalah salah satu dasar dari masakan Jepang. Kaldu ini digunakan untuk berbagai resep-resep sup, rebusan dan salad. Sangat mudah untuk membuat sup kaldu jepang dengan menggunakan Dashipack (**Minihongatsuwo**).

UDON NOODLES WITH DEEP – FRIED TOFU (ABURAAGE)



Bahan Penyajian 2 :
2 porsi udon mie gandum
1 Talas (potong menjadi 3 bagian)
1/4 Dashi (bawang putih besar)
1/4 pucuk muda lobak putih besar
<Udon Noodles (Don Don Series)>
Sedikit minyak goreng
100cc Air
10g Gula
<Untuk membuat air kaldu>
40cc Don Don Series Katsuitsuyu
20cc Don Don Series Shirotsuyu
700cc Air

Cara Membuat :

1. Masukkan air mendidih kedalam tahu goreng untuk mengeluarkan kelebihan minyak, Potong setengah dan selanjutnya potong menjadi segitiga. Panaskan 1 soup dan taruh tahu goreng dan didihkan untuk beberapa menit. Tambahkan gula tutup dan didihkan dengan api kecil sampai air mengering.
2. Iris daun bawang dengan ujung pisau. Potong pucuk muda lobak putih besar.
3. Taruh **Don Don Series Katsuitsuyu** dan **Don Don Series Shirotsuyu** dan Air kedalam panci dan didihkan.
4. Taruh Mie udon tunggu sampai setiap bagian mie mengurai dan air mendidih, dan bergolak. Cuci mie dengan air dari kran sampai bersih.
5. Celupkan Mie "4" kedalam air panas untuk menghangatkan kembali, Keringkan dan letakkan dalam mangkuk hangat donburi. Letakkan tahu goreng diatas mie. Siramkan dengan air kaldu panas "3", dan hias dengan daun bawang dan pucuk lobak putih besar "2".

*TIPS

Pastikan Mie yang sudah direbus dicuci dengan baik.

Ini akan menghasilkan air kaldu yang bening dan mie yang halus.

