

Mì UDON đ▫u ph▫



< Nguyên liệu cho 2 người ăn >

UDON ngon	2 ph▫
Đậu phụ rán	1 miếng
Hành tây	1/4 cây
Củ cải trắng to	1/▫

Nguyên liệu làm nước sốt đậu:

Don Don Series Katsuo Tsuyu	30cc
nước	100cc
đường	10g

Nguyên liệu làm nước dùng:

Don Don Series Katsuo Tsuyu	40cc
Don Don Series Shiro Tsuyu	20cc
Nước	700cc

< Cách thức chế biến: >

- ① Cho nước vào đậu phụ để loại bớt dầu. Đậu cắt làm đôi, cắt thành hình tam giác. Cho nước, Don Don Series Katsuo Tsuyu, đậu phụ vào đun sôi một vài phút. Tiếp tục cho đường vào đun sôi đến lúc súp được sánh lại khoảng một chén rượu nhỏ.
- ② Hành thái lát mỏng, củ cải cắt miếng vừa ăn.
- ③ Cho Don Don Series Katsuo Tsuyu, Don Don Series Shiro Tsuyu và nước vào nồi đun sôi.
- ④ Mì UDON cho vào nồi luộc đến lúc sôi, mì chín đều, vớt ra trụng vào nước lạnh, dùng đũa khuấy đều, UDON trắng, mịn, từng sợi rời nhau.
- ⑤ Vớt mì UDON ra dội qua nước ấm, để ráo nước. Cho mì vào bát ăn, đậu phụ xếp lên trên, nước dùng(3) chan ngập UDON, trang trí hành và củ cải lên trên.



Chawan mushi (canh trứng hấp cách thủy)



< Nguyên liệu cho 2 người ăn >

Tôm	4 con
Rau (củ cải)	2 cái
Hỗn hợp trứng	2 quả
Don Don Series Shiro Tsuyu	25cc
Nước	300cc
Muối	

< Cách thức chế biến: >

- ① Lấy phần sống lưng của tôm, cho vào nồi nhỏ, cho thêm khoảng 30cc nước và một chút muối, đảo qua rồi lấy phần vỏ.
- ② Nấm hương bỏ phần thân, khía dao trang trí phần ô nấm.
- ③ Tạo hỗn hợp trứng. Cho 25cc Don Don Series Shiro Tsuyu (hộp giấy màu xanh, nước cô đặc cá) vào nồi.
- ④ Đánh lòng trứng (đánh kỹ) trong bát, trộn cùng hỗn hợp đã tạo, sau đó lọc hỗn hợp bằng giá sắt có mắt nhỏ. Mục đích là để tạo ra một hỗn hợp trứng nhuyễn.
- ⑤ Đổ nhẹ nhàng 6 hoặc 7 phần hỗn hợp ở mục 4 vào bát. Cho bát vào nồi hấp cách thủy, dịch vùng nồi đi một chút (không đậy kín), đun khoảng 1 phút bằng lửa to, sau đó vặn lửa nhỏ sau đó vặn nhỏ đun trong khoảng từ 6 đến 7 phút.
- ⑥ Khi mặt canh trứng đã sánh thì bỏ nấm và tôm vào, phần hỗn hợp trứng còn lại thì cho thêm vào khoảng 8 hay 9 phần bát. Dịch vùng nồi, đun với lửa to trong khoảng 1 phút sau đó vặn lửa nhỏ đun tiếp trong vòng 6~7 phút.
- ⑦ Trang trí bằng lá ngò dài khoảng 3cm.

★ chú ý:

Nếu đun bằng lửa to trong thời gian dài, sẽ có bọt nổi lên nên cần chú ý. Cho que tre vào thừ, khi canh đã có màu trong thì là đã chín.

