



Saitaku miso paste 300 g

Tradisjonell japansk miso paste. Perfekt til supper, sauser og marinader.

Saitaku betyr "godt utvalg" på japansk, og dette er en serie med produkter av høy kvalitet som skal inspirere forbrukere i vesten til å lage mer japansk mat hjemme. Produktene fra Saitaku er laget etter autentiske oppskrifter og kommer med veldig klare instruksjoner som viser hvordan man kan bruke dem hjemme.

Produktnummer

800517

EPD-nummer

6968432

Antall i kartong

8



* 6 9 6 8 4 3 2 *

Miso paste er en tradisjonell japansk pasta laget av fermenterte soyabønner, og brukes til å lage klassisk misosuppe med fyldig umamismak. Den egner seg også godt som smaksforsterker i marinader til fisk, kjøtt og tofu, samt i sauser, dipper og dressinger. Bland ca. 1 ss miso paste per 2 dl varmt vann eller kraft for å lage misosuppe. Tilsett gjerne tofu, vårløk, tang, nudler eller grønnsaker som sopp og spinat for en mer komplett rett.

Inneholder alkohol.

Miso paste kan brukes som smaksforsterker i sauser, marinader og dressinger, og gir en fyldig umamismak til wokretter, ramen, gryter og grønnsaksretter.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet