

Mushroom Soba Noodle Soup – Грибной суп лапша

Рецепт на английском языке

Ingredients:

4 to 6 cups broth (chicken, pork, vegetable, or dashi are all good choices)
1 cup sake
1/2 cup mirin
1/3 cup soy sauce
3 cups shredded Napa cabbage
1/2 pound shiitake mushrooms
1/2 pound oyster mushrooms
1/2 pound wild arugula (regular arugula or spinach would also work just fine, although with less bite)
1 pound tofu (firm, soft, silken – whatever you like) cut into three or four big pieces
1/2 pound soba noodles
Some type of chile powder for garnish (optional)

Method:

Heat the broth in a medium pot. Add the sake, mirin, and soy sauce. Bring to a simmer and cook, partially covered, for about 10 minutes (you want to cook off the alcohol in the sake). Taste and adjust seasoning - adding more mirin for sweetness or more soy for salt, if you like. Add the cabbage, cover, and cook until the cabbage is completely wilted, about 3 minutes.

Meanwhile, bring a pot of salted water to a boil and trim and cut the mushrooms into bite-size pieces if they are large.

Add the mushrooms to the broth, cover, and cook until the mushrooms and cabbage are tender, about 8 minutes. Add the arugula, cover, and cook until the arugula leaves are wilted, about 3 minutes. Put large pieces of tofu on top of everything else, cover, and simmer until tofu is heated through, about 2 minutes. Meanwhile, cook the soba noodles in the boiling salted water until they're tender to the bite. Drain the noodles and divide them between 4 large bowls.

Top the noodles with the vegetables, one piece of tofu each, and plenty of broth. Garnish with chile powder, if you like.

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

4 - 6 чашек бульона (на ваш выбор – куриный, свиной, овощной, или японский бульон даши)
1 чашка sake
1/2 стакана мирин (очень сладкое японское рисовое вино)
1/3 стакана соевого соуса
3 стакана тертой пекинской капусты (китайский салат)
1/2 фунта (фунт=450 г) грибы шиитакэ (черные грибы, выращиваемые обычно на деревьях)
1/2 фунта грибы вешенки
1/2 фунта дикой руккопы (либо обычная выращенная руккола, шпинат - тоже подойдет, хотя он так не пощипывает)
1 фунт тофу (твердый, мягкий, шелковый – какой угодно) разделить на три - четыре куска
1/2 фунта лапши соба
Порошок чили (любой) по вкусу (необязательно)

Приготовление:

Нагрейте бульон в средней кастрюле. Добавьте sake, мирин и соевый соус. Доведите до кипения и варите, частично прикрыв крышкой, в течение 10 минут (алкоголь из sake должен выпариться). Попробуйте на вкус и добавьте приправы, если нужно: больше мирин для сладости или больше соевого соуса для соли. Добавьте капусту, накройте крышкой и варите, пока капуста полностью не сникнет, около 3 минут.

Между тем, поставьте кастрюльку с соленой водой на огонь и очистите и порежьте на куски грибы, если они большие.

Добавьте грибы к бульону, накройте и варите, пока грибы и капуста не станут мягкими, около 8 минут. Добавьте руккопу, накройте и варите, пока листья руколы не сникнут, около 3 минут. Положите большие куски тофу сверху на все остальное, накройте крышкой и кипятите на медленном огне, пока весь тофу не прогреется, около 2 минут.

Между тем сварите лапшу соба в кипящей подсоленной воде, пока она не станет мягкой на вкус. Слейте лапшу и разложите по 4 большим мискам.

Выложите на лапшу овощи, по одному куску тофу и залейте большим количеством бульона. Украсьте порошком чили по желанию.