

Awase Dashi

合わせだし

Bouillon au Kombu et au Katsuobushi

Temps : 15 min

Portions 6

Kombu	60 gr
Katsuobushi	30 gr
Eau	6 L

Faitout (6 L)

Passoire

Preparation

A Laisser tremper le Kombu dans l'eau
Idealement plusieurs heures, voir une nuit

- 1** Faire chauffer l'eau et le Kombu jusqu'à ebullition
- 2** Arrêter le feu, mettre les petales katsuobushi et couvrir
- 3** Laisser infuser une dizaine de minutes
- 4** Filter avec la passoire sans trop presser le katsuobushi
- 5** Reserver et garder au chaud (sans cuisson)