

Dashi en Kombu et Katsuobushi



Ingrédients (pour 1l de dashi)

- 15g de kombu séché (laminaire séchée)
- 40g de katsuobushi
- 1l d'eau

Préparation

- 1) Essuyer le kombu séché avec un torchon mouillé et le couper en lanières de 10cm. Le mettre avec de l'eau dans une casserole et le faire cuire en l'écumant.
- 2) Oter le kombu avant de porter l'eau à ébullition et éteindre le feu. Ajouter le katsuobushi et faire cuire encore jusqu'à ébullition.
- 3) Oter aussitôt la casserole du feu et passer le tout dans un tamis.