

Kabu-Zôni



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600ml de dashi
- 4 mochi rond
- 8 petits navets avec les tiges
- 100g de poulet
- 60g de saikyo-miso
- Un peu d'aka-miso

Préparation

- 1) Emincer le poulet.
- 2) Eplucher les navets sans enlever les tiges. Les couper en croix (dans le sens de la longueur).
- 3) Dans une casserole, chauffer le dashi avec le poulet et les navets.
- 4) Pendant ce temps-là, dans une autre casserole, ramollir le mochi dans de l'eau bouillante.
- 5) Une fois le poulet et les navets cuits, y faire dissoudre le miso (mélange des 2 sortes).
- 6) Mettre un mochi dans chaque bol et verser la préparation dessus.

C'est un zoni de la région de Fukui (centre nord du Japon). Il est très simple mais très bon.