

Japanisch kochen in Deutschland für Vegetarier

AUTORIN: Yuki Shirono, Hiroshi Toyoda

VERLAG: Mahoroba Verlag

GENRE: Kochbuch

ZIELGRUPPE: ab 8 bis 99 Jahre

ERSCHEINUNGSDATUM: 15.07.2024

SEITENZAHL: 80

FOMAT: Softcover, 170 x 240 mm

VERKAUFSPREIS: 17,00 EURO

ISBN: 978-3-9819820-8-4



*RA-Konditionen 40% Rabatt, 60 Tage Ziel, Partie 11/10
in den Barsortimenten Zeitfracht und Umbreit erhältlich



Basierend auf unserem Bestseller „Japanisch kochen in Deutschland“, ist jetzt die vegetarische Version verfügbar!

In dem Kochbuch werden vegetarische und vegane Zutaten mit traditioneller sowie moderner japanischer Küche vereint, ohne dabei auf die Geschmacksvielfalt der japanischen Küche zu verzichten. Genießen Sie Tofu-Karaage, vegetarisches Sushi, Udon, Daikon-Steak in Knoblauchsoße, Wagashi und vieles mehr! Kreiert wurden die Rezepte von Food-Fotograf Hiroshi Toyoda, und Manga-Zeichnerin Yuki Shirono, die beide begeisterte Köche sind und das Kochbuch neben den Rezepten mit gelungenen Fotografien und Zeichnungen ausgestattet haben.

Gebratener Spargel nach Yakibitashi-Art

[REPLACE - REPLACE - REPLACE - REPLACE] Kokage ist eine Form von Tempura. Sie kann mit einer Vielzahl anderer wasserarmer Gemüsesorten zubereitet werden.



• Für 4 Portionen
8 Stangen Spargel
50 ml Men-Tsuyu (siehe Seite 55)
50 ml Wasser
Etwas Olivenöl

1. Men-Tsuyu im Verhältnis 1:1 mit Wasser verdünnen.
2. Den Spargel schälen und mit ein wenig Olivenöl in einer Pfanne leicht anbraten.
3. In das verdünnte Men-Tsuyu geben und sechs Stunden ziehen lassen.

Tipp: Yakibitashi kann auf gleiche Art aus anderem Gemüse wie Auberginen, Zucchini oder Tomaten zubereitet werden.



In Miso gegrillter Spargel

[REPLACE - REPLACE - REPLACE - REPLACE] Kokage ist eine Form von Tempura. Sie kann mit einer Vielzahl anderer wasserarmer Gemüsesorten zubereitet werden.

• VEGAN

• Für 4 Portionen
16 Stangen Spargel

[Miso-Soße]
2 EL Miso (siehe Seite 7)
1 EL Weißwein
2 TL Zucker

1. Den Spargel schälen.
2. Die Zutaten für die Soße zusammengeben und vermengen.
3. Den Spargel auf einem Backpapier auslegen und mit der Soße bestreichen. Im Ofen kurz anbräunen.

Tipp: Vorsicht! Die Miso-Soße neigt zu schnellem Anbrennen.

