

## Hourensou no Ohitashi



*die Japanische Küche im März*

*Hourensou no Ohitashi – Das ist eine klassische Beilage. Sehr einfach und „Umami“-voll. Wir zeigen Ihnen wie es gelingt.*

Hourensou no Ohitashi (Spinatsalat mit Sesam)

Zutaten für 4 Personen

400 g Spinat

10 g Getrocknete Bonito-Flocken (wenn vorhanden)

1 EL Sesam

4 EL Sojasauce (hell)

90ml Dashi-Brühe (Alternativ: Gemüse-Brühe)

etwas Salz

1 TL Sake Kicho Tokubetsu-Honjozo Plus1

Den Spinat für zwei Minuten in gesalzenes siedendes Wasser tauchen. Herausnehmen, erkaltet abschrecken und gut ausquetschen. (Die traditionelle Methode mit der Bamboos-Makisu-Matte, genau wie beim Sushi-Rollen, ist empfehlenswert.)

In Streifen von 3 bis 3,5 cm Breite schneiden und auf Teller legen. Die Dashi-Brühe, Sojasoße und Sake mischen. Über den Spinat diese Brühe-Mischung gießen und mit Bonito-Flocken und Sesamkernen dekorieren.

Zum Hourensou no Ohitashi passt ein Tomio Junmai Ginjo Gionkomachi sehr gut. Der elegante Junmai Ginjo mit dem frischen und fruchtigen Aroma harmonisiert mit dem zarten Spinat und der „umami“-reichen Soße.