



# Brodo giapponese

By Takahiko Kondo

## INGREDIENTI RECUPERATI:



### INGREDIENTI

- 2 litri di acqua
- ossa di cacciagione (circa 1 Kg)
- 50g zenzero
- 2 gambi di cipollotti

### OPZIONALI

- 100 gr Sakè
- Salsa di soia
- 2 spicchi di aglio
- Noodle

### PROCEDIMENTO

Prendere le ossa di cacciagione avanzate e precedentemente messe da parte. Se crude, fare sbollentare le ossa in una pentola con acqua e pulirle dai residui di carne. In una pentola capiente mettere le ossa, una radice di zenzero pulita, i gambi di cipollotto e coprire il tutto con acqua. Fare bollire il brodo per tre ore a fuoco minimo fino a che il brodo non sarà insaporito: così facendo si ottiene una zuppa molto leggera ma dal sapore intenso.

Se si vuole arricchire il brodo con delle verdure, bisogna prima pulirle, farle cuocere e aggiungerle al brodo solo una volta terminata la cottura.

Taka è solito accompagnare la zuppa con salsa di soia marinata, aglio e noodle, rendendola simile ad un piatto di ramen.