

Azuki e kombu

Gr. 150 di azuki

Ml 500 di acqua

3 cm. di alga Kombu

Sale q.b.

1-2 C. shoyu.

Mettere in ammollo gli azuki per circa 4 ore dopo averli lavati; scolateli e sistemateli in una pentola con l'alga kombu che avrete precedentemente messo a bagno, tagliata a quadratini e posta sul fondo della pentole. Aggiungete le tre tazze di acqua versandole accuratamente cercando di non far venire a galla l'alga. Fate prendere il bollore e poi cuocete a fiamma bassa, coperto per 1 ora; Salate, aggiungete lo shoyu e fate cuocere ancora 15 minuti
Servire caldi.