

JAPANS KOKEN MET CARL 2024

MISOSOEP

APRIL 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

5	gr	Wakame (zeewierblaadjes)
4	dl	Dashi bouillon (poeder of schilfers van gestreepte tonijn)
2	el	Miso pasta
2	kl	Sojasaus
100	gr	Tofu
0,5	Bakje	Shii ake of gewone champignons
		Een paar Lente-uitjes



Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Breng de dashi bouillon langzaam aan de kook.

Als je hem maakt met bonitovlokken: aan de kook brengen en dan direct zeven)

Voeg er dan de gesneden champignons aan toe.

Even doorroeren en dan gaat de misopasta erbij gevolgd door de sojasaus en de geweekte wakame.

Hoe langer je nu de soep (zachtjes) kookt hoe meer smaak ze krijgt.

Dus, in het oog houden, regelmatig proeven en op tijd stoppen met koken.

Op het laatste de tofu lepelvriendelijke blokjes en de gesneden lete-uitjes bijvoegen.

Nog even doorwarmen en opdienen.

=====