

Recette de la soupe miso

10 minutes de préparation

5 minutes de cuisson

Pour 4 personnes (petits bols)



Ingrédients

160g de tofu frais

80g de miso rouge (il s'agit de sachet de g mais cela se conserve très bien au frais)

Quelques morceaux d'algue wakame (je n'en ai pas trouvé, je l'ai donc remplacé par un peu de ciboulette pour le côté verdure même si cela n'a aucun rapport...)

80cl de dashi (sorte de bouillon de poisson) que l'on peut trouver en granulé. Il suffit d'y ajouter de l'eau.

Préparation:

Faire chauffer le dashi dans une casserole, ajouter le miso et les morceaux d'algue.

Couper des dés de tofu et ajouter les à la soupe. Laisser cuire l'ensemble pendant environ 5 minutes.

Servir sans attendre.