

SOUPE MISO

- 65 cl d'eau,
- 5 g de dashi ou 1 morceau d'algue kombu,
- 2 morceaux d'algues wakame,
- 1,5 cuillères à soupe de miso,
- 1 sachet de ciboule,
- 100 g de tofu.

Verser l'eau, le dashi ou l'algue kombu dans une casserole.

Ajouter le wakame et porter à ébullition.

Laissez frémir 5 minutes.

Ôter 1 algue et la découper en morceaux, réserver.

Délayer le miso dans le bouillon chaud.

Ajoutez la ciboule, le wakame et le tofu coupé en dés.

Laisser chauffer 2 mn sans bouillir et servir.