



Miso soep

Lichte en troostende Japanse bouillon met miso, tofu en zeewier. Het ideale voorgerecht bij een Japanse maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	10'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 l water
- 1 el dashipoeder
- 3 el misopasta
- 200 gr stevige tofu
- 1 el gedroogde wakame
- 2 lente-uitjes

Bereidingswijze

1. Breng het water met het dashipoeder aan de kook en zet dan het vuur lager.
2. Week de wakame 5 minuten in wat koud water en giet af.
3. Snijd de tofu in blokjes van 1 cm.
4. Los de misopasta op in een pollepel warme bouillon en roer terug in de pot. Laat niet meer koken, anders verliest de miso zijn smaak.
5. Voeg de tofu en de wakame toe en warm 2 minuten zachtjes op.
6. Verdeel over kommen en werk af met fijngesneden lente-ui.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)