



Misosoep

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 eetlepel dashipoeder
- 3 eetlepels misopasta
- 200 gr stevige tofu
- 1 eetlepel gedroogde wakame
- 2 lente-uitjes

Bereidingswijze

1. Breng het water met het dashipoeder aan de kook en zet het vuur daarna lager.
2. Week de wakame 5 minuten in koud water en giet af.
3. Snijd de tofu in blokjes van ongeveer 1 cm.
4. Schep wat warme bouillon in een kommetje en los daarin de misopasta volledig op. Roer het mengsel terug door de pot. Laat de soep niet meer koken, want hitte vernietigt de smaak en de gezonde eigenschappen van miso.
5. Voeg de tofu en de wakame toe en warm alles 2 minuten zachtjes op.
6. Verdeel de soep over kommen en werk af met fijngesneden lente-ui.

Tip

Gebruik witte misopasta voor een mildere, licht zoete smaak, of rode misopasta voor een diepere, krachtigere bouillon.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery