



Soupe miso

Pour
4 pers.

Préparation : 10 min. • Trempage : 5 min. • Cuisson : 15 min.

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'algues Wakame
- 1 cuillère à café de dashi en granule
- 3 cuillères à soupe de miso
- Ciboule

Préparation

- ❖ Faites tremper le wakame dans un bol d'eau chaude pendant 5 min pour que les feuilles s'assouplissent.
- ❖ Egouttez-les bien, versez 1 litre d'eau dans une casserole, ajoutez les granules de dashi et le wakame, puis portez à ébullition. Baissez le feu et laissez frémir 10 min.
- ❖ Mélangez le miso avec un peu de bouillon chaud puis ajoutez-le dans la casserole et réchauffez, sans le faire bouillir.
- ❖ Décorez avec de la ciboule.

