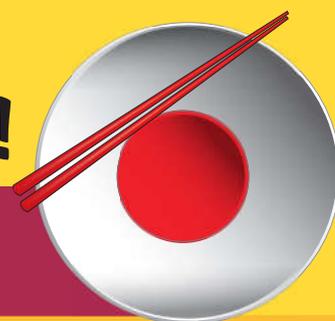


M a cuisine facile!



Soupe Miso 味噌汤

- Ingrédients (pour 4 personnes)

½ morceau de tofu (soft),
1 poireau, un peu de ciboulette,
un peu de wakame (algues),
2 cuillères à café de Dashi «Hon-dashi»,
60g de miso.

- Préparation

1. Coupez le tofu en petits cubes.
2. Emincez le poireau, la ciboulette et le wakame.
3. Faites chauffer 600ml d'eau, puis ajoutez 2 c. à café de Dashi, les légumes et le tofu.
4. Ajoutez 60g de miso et poursuivez la cuisson à feu moyen pendant quelques minutes.
5. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients selon votre goût.

Attention : Une fois le dashi et la pâte miso ajoutés, toujours chauffer à feu moyen, et ne jamais faire bouillir la préparation.



Algues séchées
(Wakame), WANG

Pâte de Miso rouge

Dashi en granulé, (Bonite)
AJINOMOTO

Tofu mou



TANG FRÈRES