SOUPE MISO

INGRÉDIENTS

1L d'eau
2 cuillères à café de dashi en grains
3 cuillères à soupe de pâte miso (blanc pour une saveur douce, rouge pour un goût corsé)
100gr de tofu coupé en petits dés
1 cuillère à soupe d'algues wakame séchées
1 tige de ciboule (oignons verts) finement émincées

RECETTE

- Ajoutez les algues wakame dans le bouillon frémissant. Laissez chauffer doucement.
- Ajoutez la pâte miso et remuez avec un fouet pour dissoudre le miso.
- Ajoutez le tofu en cube et la ciboule. Itadakimasu !

Toutes les recettes des Soupes du monde 2026
à retrouver sur www.lemikado.org