

Soupe Miso



Ingrédients

- 1 cuillère à café de pâte de Soja (ou Miso)
- 100 g de tofu
- 2 oignons de printemps
- 40 cl d'eau bouillante



Préparation

Faites bouillir de l'eau (pour la quantité, comptez un petit bol par personne).

Coupez le tofu en carrés d'un petit centimètre cube. Réservez.

Nettoyer les oignons, coupez en fines tranches, les parties blanches et vertes. Réservez.

Dans un petit bol, mettez une cuillère à café de pâte de soja ou Miso. Ajoutez de l'eau bouillante et remuez vivement jusqu'à dissolution de la pâte. Ajoutez les cubes de tofu et l'oignon selon le goût.

Répétez l'opération pour chaque personne et servez immédiatement.

Astuces de chef



- Ne jamais cuire le mélange eau et pâte de soja. La pâte se dissout facilement dans l'eau bouillante.
- La soupe Miso se déguste avant des sushis ou un plat japonais : voir recettes pages suivantes. Vous pouvez ajouter des ingrédients selon votre inspiration comme des champignons shiitaké, de la ciboulette, des échalotes, des légumes etc
- La soupe miso doit avoir une saveur très légère et pas trop salée car elle a pour vocation première de "rincer le palais" entre chaque bouchée.