Soepen / Japan

Miso-soep



Een soep van dashi en miso van tien minuten. Miso mag nooit koken: door het koken wordt zowel het aroma als de punt ervan weggenomen.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 ml water
- ☐ 15 g Bonitovlokken
- ☐ 200 g Tofu – in blokjes
- ☐ 2 stuks Lente-ui
- ☐ 10 g Kombu – afgeveegd, niet gewassen
- ☐ 4 eetlepels Misopasta
- ☐ 1 el gedroogde wakame

Zo maak je het.

01 Bedek de kombu met koud water en zet hem op laag vuur. Breng het ongeveer tien minuten aan de kook en til het zeewier eruit voordat er belletjes verschijnen.

02 Breng het water aan de kook, voeg de bonitovlokken toe, haal het meteen van het vuur en laat het twee minuten staan tot de vlokken zinken.

03 Zeef de bouillon door een zeef zonder de vlokken aan te drukken; geperste vlokken worden bitter.

04 Week de wakame vijf minuten in koud water; het zwelt meerdere keren op.

05 Verwarm de dashi, voeg de tofu en de wakame toe en laat een paar minuten op een laag vuur staan.

06 Klop de miso glad in een pollepel hete bouillon, roer het er weer door en neem de pan direct van het vuur. Strooi de lente-ui erover.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Ocdp / CC0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / miso-soup