Soepen / Japan

Maaltijdsoep met Japanse kortkorrelrijst, linzen en taugé · Japan

Een vullende soep met granen, taugé en gare peulvruchten, uitgewerkt als variatie geïnspireerd op Japan.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 150 g Japanse kortkorrelrijst
- ☐ 500 g taugé
- ☐ 25 g witte misopasta
- ☐ 10 g sesamzaad
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 450 g uitgelekte gekookte linzen
- ☐ 1400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak

Zo maak je het.

01 Kook de granen volgens de verpakking in een aparte pan gaar. Spoel de gare peulvruchten en laat uitlekken.

02 Maak de taugé schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de taugé toe en bak enkele minuten mee. Schenk de bouillon erbij en laat zacht koken tot de groente gaar is.

04 Voeg de gare granen en peulvruchten toe en verwarm vijf minuten, tot de soep overal goed heet is.

05 Voeg witte misopasta, fijn geraspte verse gember, sesamzaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-jp-12-18-5e263f9