Soupe aux œufs

□□□□□ — kakitama jiru

Ingrédients (pour 4 personnes)

kakitama jiru (soupe aux œufs)

- 600ml d’eau
- 1 sachet (5g) de dashinomoto (bouillon japonais à base de konbu et de bonite)
- ½ cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de mirin
- 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre avec 2 cuillères à café d’eau

Préparation

- casser l’œuf dans un bol et le mélanger (pas le battre, hein, mélanger le jaune et le blanc de manière homogène)
- mélanger la fécule et ses cuillères à café d’eau
- verser tous les ingrédients dans une casserole **sauf l’œuf**
- porter à ébullition puis baisser le feu
- une fois la température redescendue, verser l’œuf en filet très fin et pas toujours au même endroit dans la casserole, genre faites des cercles
- couper le feu et servir

Révision #2
Créé 2020-01-22 11:50:50 CET par Luc
Mis à jour 2020-03-08 09:54:30 CET par Luc