

Soupe miso au gombo et tofu



— okura to tofu no miso shiru

Ingrédients (pour 4 personnes)

okura to tofu no miso shiru

- 700 millilitres d'eau
- 1 sachet (5g) de dashinomoto
- 3 cuillères à soupe de miso
- 5 gombos
- ½ morceau de tofu

Préparation

- couper le tofu en petits dés (environ 1 centimètre de côté, plus gros ça ne prend pas le goût, plus petit, on ne les sent pas) ;
- enlever les duvets des gombos en les frottant avec du sel ;
- couper les gombos en rondelles de 5 millimètres ;
- faire bouillir l'eau dans une casserole ;
- quand l'eau bout, baisser le feu et ajouter le dashi et les gombos ;
- ajouter le miso à l'aide d'une louche et d'une cuillère : prendre un peu de bouillon dans la louche, ajouter du miso, remuer avec la cuillère jusqu'à dissolution, verser dans la casserole, recommencer jusqu'à utiliser tout le miso. Cela évite d'avoir des gros pâtés de miso dans la soupe ;
- ajouter les dés de tofu et couper le feu.

Suggestion

Utiliser, à la place des gombos, du radis blanc, de l'aubergine, des champignons, de l'oignon, des pommes de terre, du navet...

Révision #3

Créé 23 janvier 2020 15:30:20 par Luc

Mis à jour 8 mars 2020 09:54:30 par Luc