

Soupe miso au tofu frit et navet



— oage to kabu no misoshiru

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 700 millilitres d'eau
- 1 sachet de dashinomoto (bouillon)
- 3 cuillères à soupe de miso
- 4 petits tofu frits
- 1 navet
- ciboule

Préparation

- dans une passoire, verser de l'eau bouillante sur les deux côtés du tofu frit
- essuyer le tofu frit avec de l'essuie-tout et couper en trois
- couper le navet en 4 puis en tranches
- couper la ciboule en rondelles
- faire chauffer l'eau avec les navets dans une casserole
- à ébullition, baisser le feu et ajouter les tofu frits et le dashinomoto
- 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
- porter à ébullition, ajouter la ciboule et couper le feu

Suggestion

Vous pouvez varier les ingrédients : radis blanc, aubergine, oignon, épinard, tofu...

