

Ingrediënten voor 4 personen

-100 g nameko-paddestoelen
(Pioppini) -8 dl Japanse bouillon
of Dashi -100 g stevige tahoe (in
kleine blokjes) -60 g rode miso (in
natuurwinkel te verkrijgen)
-enkele steeltjes Mitsuba
(Japanse wilde peterselie)in
staafjes gesneden

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Japans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Nameko-Misosoep

Japanse soep die volledig vegetarisch is !

Vorbereiding

-de paddestoelen schoon maken

Bereidingswijze

-breng de bouillon of dashi aan de kook -voeg paddestoelen en tahoe
erbij en verwarm de soep enkele minuutjes -laat intussen de miso in
een kommetje oplossen in een beetje hete bouillon -voeg dit mengsel
toe aan de soep

Serveertips

-serveer de soep gegarneerd met de mitsuba