

La soupe miso

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 ml d'eau
- 5,3 g de dashi (s'assurer avant qu'il n'y en a pas dans la pâte miso)
- 4 c. à s. de pâte miso
- environ 100 g de tofu soyeux
- quelques morceaux de wakame sec (c'est une algue)
- 1 oignon chinois ou cébette



Faire chauffer l'eau.

Couper le tofu en petits carrés d'un petit centimètre cube. Réserver.

Nettoyer les oignons, les couper en fines tranches, parties blanches et vertes. Réserver.

Quand l'eau est à ébullition, y incorporer le wakame et le tofu et dissoudre le dashi.

Abaisser la température en dessous du point d'ébullition. Incorporer ensuite une grosse cuillerée ou deux de miso, au goût, petit à petit, en évitant que le mélange ne bouille.

Ajouter l'oignon selon le goût puis servir immédiatement.

Il existe de nombreuses variantes à cette soupe. On peut y ajouter par exemple : du bœuf bouilli émincé en fines lamelles, des rondelles d'œufs cuits, des cubes de saumon, des restes de légumes, des coquillages...