

soupe miso

Pour : 1 personne

1 cuillère à café de pâte de Soja (ou Miso)

100 g de tofu

2 oignons de Printemps

40 cl d'eau bouillante

Faire bouillir de l'eau (pour la quantité, compter un petit bol par personne).

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.

Dans un petit bol, mettre une cuillère à café de pâte de soja ou Miso. Ajouter de l'eau bouillante et remuer vivement jusqu'à dissolution de la pâte. Ajouter des cubes de tofu et de l'oignon selon le goût.

Répéter l'opération pour chaque personne.

Servir immédiatement, et se régaler !!!

