



Miso-soep – 4 personen

Ingrediënten

- 1 eetlepel gedroogd zeewier (wakamé) of zeesla
- 1 liter groentebouillon
- 4 eetlepels misopasta
- 150 gram paksoi, in fijne reepjes gesneden
- 2 lente-uitjes, fijn gesnipperd

Bereiding

Laat de zeesla weken in lauw water.
Ondertussen giet je de bouillon in een kom. Voeg er de paksoi aan toe en breng aan de kook.

Los de misopasta op in enkele eetlepels heet water. Roer stevig zodat de pasta goed oplost.

Laat 1 tot 2 minuten koken, tot de paksoi beetgaar is.

Roer de opgeloste misopasta door de soep.

Giet er de zeesla bij.

Doe de soep in een kommetje en verdeel er de lente ui over.

Tip voor snelle lunch dag nadien voor 1 persoon

Heb je nog 2 porties over van de soep?

Warm de soep op.

Ondertussen maak je 100 gram rijstnoedels klaar volgens de instructie op de verpakking.

Voeg eventueel een restje kip of vis toe of een blokje tofu.

