Bio Miso soep

en attente de traduction française



Ingrédients

- 300g Ardo Bio Wortelschijfjes
- 500g Ardo Bio Broccoliroosjes
- 200g Ardo Bio Tricolore paprikareepjes
- 200g Ardo Bio Ajuinschijven
- 50g Ardo Bio Wakame
- 10g Ardo Bio bieslook
- 500g noedels
- 300g tofu
- 2L dashi bouillon
- 200g misopasta

Méthode

1. Stoom alle groenten kort.
2. Snij de tofu in dobbelsteentjes.
3. Kook de noedels gaar.
4. Breng de dashi tot het kookpunt en voeg de misopasta, bieslook en wakame

toe.

5. Schik de pasta, groenten en tofu in een bowl en overgiet met de warme misosoep.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be