

Soupe miso avec pak choï, oignons de printemps et fèves edamame



Ingrédients

- 1 kg de pak choï Ardo
- 100 g d'oignons de printemps Ardo
- 500 g de fèves edamame Ardo
- 50 g wakame Ardo
- 300 g de pâte miso
- 4 l de bouillon de légumes
- 800 g Tofu

Méthode

1. Faire cuire le bouillon de légumes.
2. Ajoutez les légumes et le wakame et ramenez à ébullition.
3. Dissoudre la pâte miso dans le bouillon. Ne pas faire bouillir.
4. Placez dans chaque bol un peu d'oignons de printemps et un peu de tofu en dés.
5. Versez la soupe miso chaude.

Cette recette est de ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be