Bio Miso soep



Ingrediënten

- 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

Methode

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.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be