



Soupe au miso express

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 à 2 c. table de pâte de miso
- 1 c. thé de poudre de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 c. table de sauce tamari ou soya
- 1/2 à 1 c. thé de gingembre frais, râpé finement
- 1/3 tasse de carottes, râpées
- 1/3 tasse de chou chinois, râpé
- 1/2 oignon vert, ciselé
- 1 portion de nouilles ramen ou de riz (sec)
- Quelques shitakés séchés
- 1/3 tasse de cube de tofu ferme ou de poulet cuit
- Coriandre fraîche au goût
- Poivre

Préparation

1. Déposer tous les ingrédients dans l'ordre dans un pot Mason. Je préfère personnellement le format 1 litre qui me donne de l'espace pour mélanger la soupe au moment de déguster.
2. Refermer le pot et réfrigérer. Se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.
3. Au moment de servir, verser de l'eau bouillante sur les ingrédients pour les recouvrir. Attendre de 5 à 10 minutes pour que les pâtes cuisent.
4. Brasser et déguster.

