

# 9. SOUPE MISO

## ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

### INGREDIENTS

1l de bouillon dashi\* (instantané ou préparé soi-même)  
4càs d'algues wakame séchées\*  
2 càs de miso blanc ou rouge\*  
200gr de tofu soyeux coupé en petit cube\*  
- 1 oignon jeune coupé en fines rondelles (ou une dizaine de brins de ciboulette ciselée)

\* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

### RECETTE

- 01** Préparez et chauffez 1l de bouillon dashi.  
Ajoutez le tofu coupé en dés..
- 02** Après 2 minutes, ajoutez la pâte miso et diluer bien.
- 03** Ajoutez les algues wakame et l'oignon jeune (ou la ciboulette).
- 04** Continuez à chauffer pendant 5 minutes, sans porter à ébullition.
- 05** Vous pouvez agrémenter la soupe miso de nombreux autres ingrédients (champignons, algues nori en filament,...)

### INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★

Temps | 15 minutes

#### Préparation du dashi :

*Pour 1l de bouillon :  
30gr de bonite séchée  
20gr d'algues kombu*

*Versez 1l d'eau froide dans une grande casserole, plongez le kombu. Faites chauffer pendant 1h à feu moyen (60-65 C°).*

*Enlevez le kombu, mettez en cuite les flocons de bonite et chauffez juste en dessous du point d'ébullition (85 C°) pendant 10 minutes, puis retirez-les. Votre dashi maison est prêt !*