



Soupe Miso aux Nouilles

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

160g de nouilles
1 c.à.s de flocons d'algues
1 c.à.s de pâte de miso
3 tasses ~ 600ml d'eau

AMÉLIORER : Ajouter des oignons nouveaux et des graines de sésame.

2 PORTIONS



INSTRUCTIONS

1. Remplir une grande casserole d'eau et porter à ébullition. Ajouter les nouilles et baisser le feu à moyen. Faire bouillir les nouilles pendant le temps indiqué sur l'emballage. Habituellement ~ 4 minutes.
2. Dans une casserole séparée, porter l'eau à ébullition et y ajouter les flocons d'algues. Réduire le feu à moyen et laisser mijoter pendant 10 minutes.
3. Retirer du feu, ajouter la pâte de miso et fouetter jusqu'à ce que la pâte se dissolve complètement.
4. Transférer dans un bol.
5. Ajouter les nouilles égouttées.
6. Garnir d'oignons nouveaux et de graines de sésame.