

PASTAGENUSS

Ramen Miso soupe



KOMEKO



INGRÉDIENTS (2 Personnes)

- 500 ml Bouillon de légumes
- 300 ml Eau
- 1 Pak Choi (moyen, ou 2 mini Pak Choi)
- 100 g Pleurotes (ou Shiitake)
- 2 sachets KOMEKO Ramen**
- 2 cac pâte de Miso (sans gluten)
- 2 cac Tahini
- 200 g Tofu
- 1 cac Graines de sésame
- Huile pimenté (optionnel)
- Coriandre fraîche (optionnel)



PRÉPARATION

- Mélanger 500 ml de bouillon de légumes et 300 ml d'eau. Porter le bouillon à ébullition.
- Séparer les feuilles de pak choi et les laver. Couper les feuilles en deux dans le sens de la longueur. Nettoyer les champignons et les couper en portions de la taille d'une bouchée.
- Faire cuire le pak choi et les champignons dans le bouillon chaud pendant 2 à 3 minutes. Retirer les légumes du bouillon à l'aide d'une écumoire et les mettre de côté.
- Mélanger la pâte miso et le tahini avec 2-3 cuillères à soupe de bouillon, verser dans bouillon et mélanger. Laisser mijoter le bouillon pendant environ 5 minutes.
- Parallèlement, mettre les ramen KOMEKO dans 1-1,5 litre d'eau salée bouillante, laisser mijoter 2 minutes, égoutter et mettre dans 2 bols à soupe.
- Verser le bouillon miso, répartir uniformément le pak choi et les champignons dans les 2 bols. Couper le tofu en cubes et l'ajouter également à la soupe.
- Assaisonner avec de l'huile pimentée et servir saupoudré d'un peu de sésame et de coriandre fraîche.

Nos conseils :

- Pour une alternative sans tofu : prendre 2 œufs durs (1 par personne).
- Pour une alternative épicée : ajouter ½ cac de pâte de curry rouge au bouillon



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

