



Naoi Group AB

Japanska Torget

MISOSHIRU

Det här behöver man för 4 personer:

8 dl vatten

5 g Dashi no moto (fiskbuljong)

3 msk valfri misopasta

(Observera att det finns vissa märken av misopasta som redan innehåller dashi no moto, vilket gör att Du inte behöver tillsätta extra)

Övriga ingredienser som kan användas i misosoppan:

- wakame-alger

- strimlad potatis

- böngroddar

- strimlad rättika

- tofu

- strimlad gullök

- strimlad vitkål

Så här gör man:

1. Håll vattnet i en kastrull med dashi no moto och eventuellt någon/några av övriga ingredienser.
2. När vattnet kokat upp, sänk värmen och tillsätt misopastan.
3. Låt misopastan lösa upp sig i vattnet. När detta är gjort är soppan klar för att serveras.

Observera att soppan ej ska koka upp efter att man har lagt i misopastan. Vill Du ha tofu i misosoppan, rekommenderar vi att Du skär upp tofun i små tärningar och lägger dem direkt i soppskålen. När soppan är klar, håller Du upp misosoppan över tofun.

JAPANSKA TORGET

Tegnérgatan 6

08 – 673 58 81

08 – 673 76 68