

伝統的な味噌汁 Traditionele misosoep

Het maken van authentieke Japanse misosoep is verrassend eenvoudig! Dit recept laat je zien hoe je je eigen dashi-bouillon maakt en hoe je je misosoep naar eigen smaak kunt aanpassen met lokale groenten en verschillende soorten miso-pasta!

2 PERSONEN

🕒 5 + 15 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

zelfgemaakte dashi

- 🍽️ 5 g gedroogd zeewier (kombu)
- 🍽️ 500 ml koud water
- 🍽️ 50 ml koud water om de temperatuur te verlagen voordat je de bonito toevoegt
- 🍽️ 1 handje bonitovlokken (katsuobushi),

misosoep

- 🍽️ 75 g tofu (zijdezacht = romig, stevig = behoudt zijn vorm)
- 🍽️ 15 g gefrituurde tofu (aburaage)
- 🍽️ 15 g Japanse prei (naganegi)
- 🍽️ 15 g verse shiitake paddenstoelen
- 🍽️ ½ el gedroogd wakame zeewier
- 🍽️ ½ tl Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) of tamari voor een glutenvrije variant
- 🍽️ 2 el gele miso pasta (awase) of een mix van 50/50 witte en rode miso
- 🍽️ fijngehakte groene uien (optioneel als garnering)

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

Dashi maken

1. Voeg 5 g gedroogd zeewier (kombu) en 500 ml koud water toe aan een grote pan en laat dit minstens 30 minuten weken (tot 24 uur afgedekt in de koelkast).
2. Zodra het zeewier geweekt is, zet je de pan op het fornuis en breng je het op middelhoog vuur aan de kook.
3. Zorg ervoor dat het niet kookt.
4. Wanneer er kleine bubbels verschijnen (90-95 °C), verwijder je de kombu.
5. Gooi het weg of bewaar het voor een ander recept.
6. Verwarm het geheel tot het kookt, zet dan het vuur uit en voeg 50 ml koud water toe.
7. Doe 1 handje bonitovlokken (katsuobushi) in de pan en laat dit 3-5 minuten trekken zonder te roeren.
8. Bekleed een zeef met keukenpapier en plaats deze boven een grote hittebestendige kom.
9. Giet de dashi door de zeef; het keukenpapier vangt de kleine stukjes katsuobushi op, waardoor je een heldere bouillon overhoudt.

Misosoep maken

10. Snijd 15 g gefrituurde tofu (aburaage), 15 g Japanse prei (naganegi) en 15 g verse shiitake-champignons in dunne plakjes.
11. Snijd 75 g tofu in blokjes.
12. Giet de dashi in een pan en verwarm op middelhoog vuur.
13. Zodra het bijna kookt, voeg je de ingrediënten toe die langer nodig hebben om te garen (aburaage, prei, shiitake) en laat je het een paar minuten sudderen tot het naar wens gaar is.
14. Zet het vuur uit en roer er ½ tl Japanse sojasaus (koikuchi shoyu) door.
15. Schep 2 el gele misopasta (awase) op een schuimspaan of soeplepel.
16. Doop de misopasta in de dashi en klop het in de lepel los.
17. Blijf kloppen en laat steeds meer dashi in de schuimspaan/soeplepel sijpelen tot de misopasta volledig is opgelost.
18. Voeg 150 g tofu (in blokjes gesneden) toe aan de hete misosoep en roer voorzichtig.
19. Laat 2-3 minuten opwarmen op de restwarmte.
20. Verdeel de misosoep over de kommen en garneer met fijngehakte groene uitjes. Serveer en geniet!

Eet smakelijk! **お食事をお楽しみください!**

BRON: [sudachirecipes.com](https://www.sudachirecipes.com)

