



Noedelsoep met gebakken tofu

Als basis voor deze soep gebruikt ik miso. Miso is te koop als pasta en deze pasta vormt de basis van onze soep. Miso is in de basis vegan, het is namelijk een pasta gemaakt van gefermenteerde sojabonen en de smaak is nogal uitgesproken. Het geeft een rijke umami-smaak en juist dat geeft dit soepje een lekkere kick!

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍷 500 ml water
- 🍷 1 el miso-pasta
- 🍷 75 g tofu
- 🍷 1 Shanghai-paksoi
- 🍷 100 g aspergebrosccoli
- 🍷 75 g rijstnoedels
- 🍷 sojasaus
- 🍷 olie
- 🍷 rode peper

MATERIAAL: steelpan

ZO MAAK JE HET

1. Doe de misopasta samen met het water in een steelpan en breng dit aan de kook.
2. Snij de tofu in plakken.
3. Blancheer de paksoi en broccoli even kort beetgaar in de miso bouillon, haal de groenten uit de bouillon en hou ze daarna apart.
4. Kook vervolgens de rijstnoedels gaar in de bouillon.
5. Bak de plakken tofu ondertussen om en om gaar in een pannetje met een beetje olie en sojasaus.
6. Verdeel de misosoep met noedels over de kommen.
7. Verdeel de groenten en de gebakken tofu over de misosoep.
8. Verdeel er naar smaak wat fijngesneden rode peper en extra sojasaus over.

BRON: eefkooktzo.nl

