

# Soupe miso

## Ingrédients (donne 4 portions "entrée")

4 tasses (1 litre) d'eau  
1/2 tasse (5-6g) de flocons de bonite  
1 morceau de 10g de varech séché (kelp/kombu)  
1/2lb (227g) de tofu moyen  
Pâte de miso blanc  
1-2 oignons verts coupés en rondelles (garniture)

## Étapes

Faire tremper le varech dans de l'eau tiède 2 à 3h avant de faire la soupe. Le rincer ensuite sous l'eau en le frottant un peu pour enlever la couche gluante.

Verser 4 tasses (1 litre) d'eau dans une petite casserole et amener à ébullition. Ajouter le varech et laisser bouillir pour 2 minutes.

Au bout de 2 minutes, ajouter les flocons de bonite et continuer de bouillir pour 30 secondes en remuant. Retirer ensuite du feu, couvrir puis laisser reposer 10 minutes.

Pendant le 10 minutes, couper le tofu en cubes d'environ 1cm, puis couper les oignons verts en rondelles.

Filtrer tout le bouillon dans une passoire à mailles fines pour retirer les algues et les flocons de poisson.

Remettre le bouillon filtré dans la casserole et ajouter les cubes de tofu. Ouvrir le feu pour ramener le bouillon à ébullition et pendant que ça se rechauffe, ajouter la pâte miso en la diluant à travers une mini passoire. Il faut s'assurer de bien défaire les morceaux de pâte.

Lorsque la soupe commence à bouillir, retirer du feu.

Servir et garnir d'oignons verts en rondelles sur le dessus.