MAISON PRIMAGO

MISOSOEP

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 el sesamolie
- 100 gram diepvries tuinerwten
- 100 gram paksoi
- 125 gram taugé
- 100 gram gemengde paddenstoelen
- 1 rode paprika in reepjes
- 2 gekookte eieren
- 1 à 2 el misopasta
- 1 liter bouillon van 2 bospaddenstoelen-bouillonblokjes
- 3 el sojasaus
- blaadjes koriander voor garnering

Bereiding:

Stap 1

Verhit in de soeppan de olie en fruit de paddenstoelen met de paprika omscheppend in 2 minuten op een laag vuur.

Voeg de bouillon, misopasta, de sojasaus en de doperwten toe aan de paddenstoelen en paprika. Breng de soep aan de kook en laat het 5 minuten doorkoken.

Stap 2

Snijd intussen de paksoi klein en was de taugé. Pel de eieren en snijd ze in plakjes. Voeg de paksoi en de taugé toe aan de bouillon en laat het kort meekoken zodat het nog een beetje knapperig blijft. Breng de soep eventueel nog verder op smaak met iets meer misopasta.

Stap 3

Schenk de soep in een kom en garneer het met plakjes ei en koriander.