



Soupes

Ramen piquant au miso

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de pousses de soja
200 grammes de pois sugar snap
4 jeunes oignons (en anneaux)
1 paksoi (petit, en lamelles)
250 grammes shiitake
60 grammes de pâte de miso (rouge)
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 1/2 litres de bouillon de légumes
250 grammes de nouilles
4 œufs
4 centimètres de gingembre (en tranches)
2 gousses d'ail (hachées gros)
2 chilis rouges (en anneaux)
huile d'arachide

Méthode de préparation

Cuisez doucement l'ail avec 1 des piments et le gingembre dans de l'huile d'arachide. Déglacez avec le bouillon et portez à ébullition. Faites cuire doucement pendant 5 minutes puis passez le tout dans un chinois.

Entretemps cuisez les nouilles comme mentionné sur l'emballage. Cuisez les œufs mi-durs en 7 minutes.

Portez de nouveau le bouillon à ébullition, ensuite réglez le feu bas et incorporez-y la pâte miso avec un fouet. Ne faites plus bouillir. Ajoutez les pois sucrés, les champignons, le chou chinois et les pousses de soja. Assaisonnez le bouillon avec la sauce soja et l'huile de sésame.

Répartissez les nouilles dans des bols. Versez dessus le bouillon avec les légumes. Écalez les œufs et coupez-les en deux. Terminez chaque bol avec un œuf, le reste de piment et les jeunes oignons.

