

Soupe miso aux nouilles soba



Temps total : **30 minutes**

Portions **4 portions**

1. 200 g (1 boîte) de nouilles soba
2. 350 g de boeuf pour fondue chinoise
3. 250 ml (1 tasse) champignons shiitakes
4. 250 ml (1 tasse) chou nappa coupés en lanières
5. 250 ml (1 tasse) mini-bok-choys coupés en quatre
6. 1,5 L (6 tasses) d'eau
7. 60 ml (1/4 tasse) de miso
8. 15 ml (1 c. à soupe) gingembre haché finement
9. 15 ml (1 c. à soupe) ail haché finement
10. 125 ml (1/2 tasse) poivron rouge en fines lanières
11. 125 ml (1/2 tasse) germes de haricots

Méthode

1. Cuire les nouilles soba selon le mode de cuisson indiqué sur l'emballage. Dans quatre grands bols à soupe, répartir également les nouilles, le boeuf, les champignons, le chou nappa et les bok-choys. Réserver.
2. Dans une grande casserole, mélanger l'eau, le miso, le gingembre, l'ail et le chili broyé. Porter à ébullition en remuant constamment pour bien dissoudre le miso. Réduire le feu à moyen-doux et laisser mijoter pendant 3 minutes.
3. Verser le bouillon dans les bols à soupe. Garnir de poivron rouge, de germes de haricots et d'oignons verts. Déguster.

Variante : Remplacer le boeuf à fondue par du poulet ou des crevettes. Et pourquoi ne pas substituer les légumes par d'autres légumes asiatiques comme la laitue chinoise, le daïkon, le

khan choy (céleri chinois) ou le gai lon (brocoli chinois)?