# Bulion pomidorowy z tofu i miso

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

## Warto wiedzieć:

20 min

4 porcje

## Składniki:

włoszczyzna - 1 pęk
shitake - 2-3 szt.
pomidory świeże - 4 szt.
miso - 1 łyżka
tofu wędzone - 1 opakowanie
szczypiorek - trochę
cukier - 1 szczypta
olej sezamowy - 2 łyżeczka
sos sojowy - 1 łyżka
koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
czosnek - 1 ząbek
kolendra lub bazylia wietnamska -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Do garnka wkładamy oczyszczoną włoszczyznę, grzyby shitake. Gotujemy do miękkości warzyw. Wymyjemy warzywa ( warzywa wykorzystać d o pasty do kanapek np. z czerwona soczewicą). Do wywaru dodajemy starte na grubych oczkach pomidory ( można je sparzyć i obrać ze skórki) , koncentrat pomidorowy, szczyptę cukru i miso. Gotujemy chwilę. Doprawiamy sosem sojowym, przeciśniętym ząbkiem czosnku. Bulion można przecedzić przez sito. Podajemy z wysmażonym na złoto wędzonym lub czosnkowym tofu. Można dodać chili i posypać szczypiorkiem lub kolendrą lub bazylią wietnamską oraz z kilkoma kroplami oleju sezamowego.