Bulion warzywny z wakame i szałwią

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- makaron z ryżu tajskiego - 50 g
- mrożona włoszczyzna (marchew, seler, pietruszka, por) - zamrożone nadwyżki przy przygotowywaiu innych dań - 150 - 200 g
- wodorosty wakame - 1 łyżeczka
- pestki dyni - 1 łyżeczka
- świeże listki szałwii - kilka
- cytryna - 2 plaster
- sos tamari - 1 łyżka
- liść laurowy - trochę
- ziele angielskie - trochę

Dodatkowe info:

Bardzo lekki, nietypowy i smaczny pomysł na obiad. Wykonany z mrożonej włoszczyzny, gdzie warzywa były wcześniej obrane i umyte.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wakame namoczyć przez 40 minut (po 20 minutach zmienić wodę).

KROK 2: Włoszczyznę zagotować w wodzie wraz z wodorostami.

KROK 3: Do wywaru dodać liść laurowy, ziele angielskie i sos tamari, por - gotować na małym "ogniu".

KROK 4: Gotowy bulion podać z ugotowanym makaronem, listkami szałwii, pestkami dyni i plasterkiem cytryny.