Warzywna zupa miso

Iwona Kuczer

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- zupa miso w kostkach - 2 szt.
- koper włoski (fenkuł) - 1/2 szt.
- cebula dymka - 2 szt.
- por - tylko biała część, kawałek - 3 cm
- olej do smażenia - 2 łyżka
- sos sojowy ciemny - 1 łyżka
- makaron soba lub jajeczny lub gryczany - 4 pęk
- papryczka chili - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlać 1 litr wody, postawić na kuchence do zagotowania. Warzywa pokroić w cienkie plastry, posiekany szczypiorek z dymki odłożyć. Chili posiekać.

KROK 2: Na rozgrzaną patelnię wlać olej, wrzucić warzywa (poza szczypiorkiem), skropić ciemnym sosem sojowym, podsmażyć. Do gotującej wody włożyć kostki miso, zagotować. Dorzucić warzywa, gotować ok. 15 min.

W międzyczasie przygotować makaron, wg przepisu na opakowaniu. Rozłożyć do 4 misek. Opcjonalnie można użyć zwykłego makaronu spaghetti, najlepszy jest jednak japoński makaron soba, lub inny azjatycki makaron gryczany.

KROK 3: Zupę zamieszać, wlać do misek z makaronem, posypać posiekanym szczypiorkiem z dymki.

Smacznego.