



## MISO LEVES







### HOZZÁVALÓK

- 1000 g víz
- 30 g kombu alga
- 150 g póréhagyma fehér része, darabolva
- 1 tk dashi fűszerkeverék
- 10 g wakamé alga, apró darabokra vágva
- 80 g szójabab paszta
- 200 g tofu, kockázva
- 4 szál metélőhagyma, apróra vágva

### HASZNOS ESZKÖZ

- tál

### ELKÉSZÍTÉS

1. Öntse a vizet egy tálba, tegye bele a kombut és áztassa 15 percig.
2. Tegye a póréhagymát a keverőedénybe és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**, majd tegye félre.
3. Tegye a kombut és az áztató vizet a keverőedénybe, majd főzze **8p/100°C/**  **/**  **fokozaton**. Szedje ki a kombut, tegye félre és hagyja az alaplevet a keverőedényben.
4. Adja hozzá a dashit, a wakamét, és főzze **3p/100°C/**  **/**  **fokozaton**.
5. Adja hozzá a szójabab pasztát, az aprított póréhagymát, és főzze **2p/100°C/**  **/**  **fokozaton**.
6. Adja hozzá a tofut, és a metélőhagymát, hagyja állni egy pár percig, majd tálalja forrón.

### TANÁCS

A kombu, a wakamé, a dashi ázsiai boltokban kapható.



Elkészítés  
10 perc



Teljes idő  
40 perc



Nehézségi fok  
könnyű



Adag  
4 adag