

MISO-SUPPE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1	Noriblatt	Mit einem feuchtem Küchentuch vorsichtig abtupfen und mit einer Küchenschere in vier gleichgroße Teile zerschneiden.
2	15g	Frische Ingwerwurzel	Schälen und in kleine Würfel schneiden.
3	1l	Kaltes Wasser	In einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, bis die Hitze reduziert ist.
4	30-40g	Bonitoflocken	Mit den Noriblättern und den Ingwerstückchen bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten sachte ziehen lassen.
5	Die ganze	Dashi-Brühe	Durch ein Sieb in einen zweiten Topf umgießen.
6	100g	Miso	In einer Rührschüssel geben.