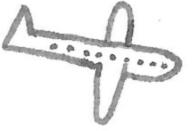


Super lecker!

Deine eigene

Miso-Suppe



Für 2 Personen.

1



Schneiden!
nicht zu klein,
nicht zu groß



2

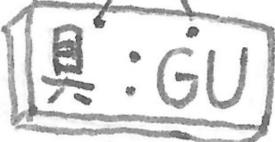
kochen 400ml Wasser und
ein halber Teelöffel
Dashipulver



und GU 150~
200g

bis GU
durchgekocht
ist

Hauptzutaten



z.B. Tofu + Zwiebeln.

- Tofu + Rettich + Shiitake (Pilz)
- Kürbis + Spinat + Oage (frittiertes Tofu)
- Kohlrabi + Wakame + Lauchzwiebel

3

Herd AUS!

dann ein Esslöffel Miso
umrühren
wenn man nach der Zugabe
von Miso das Essen kochen lässt.
Sterben die Hefe und
Miso geschmack



4

Bitte

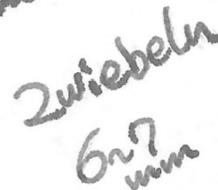
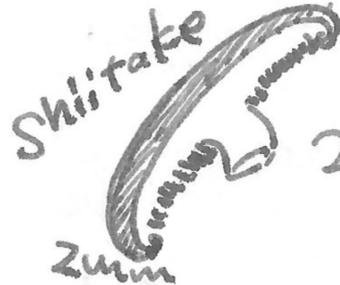
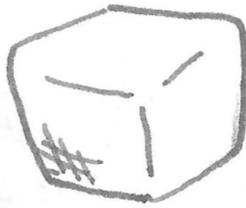


man kann auch klein
geschnittene
Lauchzwiebel später
reinmachen

めしあがれ!

Guten Appetit!

■ Schneiden! Tofu
z.B.



- Dashi : Brühe. für misosuppe. nutzt man mehrere Dashi. Hier haben wir benutzt Pulver Dashi, aber man kann auch Konbu oder Katsubushi (Bonito) nutzen. und Jeder GU macht auch leckere Dashi! (Algin)
- Miso : Eingelegte Soyabohnen. Es gibt verschiedene Sorten. z.B. Shinsyū. Mugimiso. Shiromiso. Akamiso. Hacchōmiso. Awamemiso.....