



Суп мисо Рамен

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

160 г лапши Удон
1 ст.л сухих водорослей Вакаме
1 ст.л пасты мисо
3 чашки ~ 600 мл воды

ВАРИАНТЫ: добавьте зеленый лук и семена кунжута.

2 ПОРЦИИ

1



2



3



4



5



6



ИНСТРУКЦИЯ

1. Наполните большую кастрюлю водой и доведите ее до кипения. Добавьте лапшу и уменьшите огонь до среднего. Варите лапшу в течение времени, указанного в инструкции на упаковке. Обычно ~ 4 минуты. Когда приготовится, слейте воду.

2. В отдельной кастрюле доведите до кипения воду и добавьте в нее хлопья морских водорослей. Уменьшите огонь до среднего и варите 10 минут.

3. Снимите с огня, добавьте пасту мисо и взбивайте, пока паста полностью не растворится.

4. Переложите в миску.

5. Добавьте лапшу.

6. Украсьте зеленым луком и посыпьте кунжутом.