Miso soep met paksoi, lente-ajuin en edamame bonen



Ingrediënten

- 1kg paksoi Ardo
- 100g lente ajuin Ardo
- 500g edamame bonen Ardo
- 50g wakame Ardo
- 300g Misopasta
- 4l groentebouillon
- 800g Tofu

Methode

1. Breng de groentebouillon aan de kook.
2. Voeg de groenten en de wakame toe en breng terug aan de kook.
3. Los nu de misopasta op in de soep, laat niet meer koken.
4. Doe in elk kommetje wat lenteui en enkele blokjes tofu.
5. Overgiet met de warme misosoep.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be