



Thermomix Misosoep

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teentje look
- 1 stuk gember van ongeveer 2cm
- 20 gram olie (vb rijstolie of arachideolie)
- 1,5 l water
- 2 eetlepels of 2 blokjes groentebouillon
- 2 kipfilets (ca. 400 gram)
- 1 doosje Shiitake champignons (150 a 250 gram)
- 1 doosje king oyster paddenstoelen (150 a 250 gram)
(worden ook wel eryngii of koningsoesterzwam genoemd) of andere soort champignons
- 40 gram tahin (sesamzaad pasta)
- 60 gram misopasta
- 15 gram soyasaus
- 100 gram rijstnoedels
- 100 gram sojascheuten
(ook wel gekend onder de naam tauge)
- 4 takjes korinader (facultatief)



Instructies

- Voeg ui , teentje knoflook en sember toe aan de mengbeker **5seconden/ snelheid 5**
- Schraap alles naar beneden, voeg scheutje olie toe **3minuten/100 graden/snelheid 1**
- Doe de rijstnoedels in een kom en voeg warm water toe, zet opzij
- Doe in de mengbeker 1,5 liter (1500 gram) water en de groentebouillon toe. Dit gaan we eerst opwarmen **7 minuten/ 100 graden/snelheid 1**
- Snij de kipfilets in blokjes en leg deze blokjes in het kookmandje
- reinig de lente uien en de courgette en snij ze in reepjes van ongeveer 3 tot 5 mm dik en 5 cm lang leg beide in de varomaschaal, zorg dat er in het midden een opening blijft
- Snij de Shiitake champignons in vier en de andere champignons in schijfjes van 4 mmd dikte, leg deze op de varoma tray en zorg ook hier dat er in het midden een opening blijft
- Plaats het mandje in de beker en de varomaschaal op het deksel, **10 minuten / varoma / snelheid 2**
- Controleer de gaarheid van champignons en de groenten. Verwijder de varomaschaal en het mandje en plaats op een bord
- Plaats de maatbeker er terug op en mix. **10 seconden / snelheid 8**
- Voeg 40 gram tahin pasta toe, 60 gram misopasta en 15 gram soyasaus. Giet het vocht van de rijstnoedels weg en voeg deze toe. Voeg de sojascheuten toe en stel **3 minuten / 100 graden / linksomdraaien / snelheid 1** in.
- Verdeel de groentjes en champignons in een spoepbord
- Voeg de misosoep toe met de scheuten en noedels, werk eventueel af met enkele bladjes korinader, Serveer warm