

SOUPE JAPONAISE



Pour 4 personnes

2 gros oignons
2 carottes
½ chou chinois
20 g de gingembre frais
1 gousse d'ail
2 feuilles de laurier
30 g de champignons noirs séchés
300 g de nouilles japonaises
4 cuillères à soupe de sauce soja
2 bouillons cube
3 cuillères à soupe d'huile
Sel, poivre

Laver, éplucher et émincer finement tous les légumes, y compris le gingembre.

Faire tremper les champignons, puis les émincer.

Dans une grande marmite, faire revenir les oignons, l'ail et le gingembre dans de l'huile. Ajouter les carottes et le chou.

Faire réduire et ajouter la sauce soja, puis les champignons. Mélanger et recouvrir le tout avec de l'eau. Ajouter le laurier et les bouillons cubes.

Laisser bouillir 10 mn, puis laisser mijoter à feu doux.

Faire cuire les nouilles japonaises selon les instructions du sachet. Les égoutter et les ajouter au bouillon. Saler et poivrer. Servir immédiatement.