



Misosoep

Datum: 12-11-2025
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Bram Jacobs
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 8 eieren
- 4 teentjes knoflook
- 150 g shintakes
- 400 g Chinese kool
- 2,4 liter groentebouillon
- 300 g gepelde jonge sojabonen (edamame)
- 6 eetl. witte misopasta
- 160 g babyspinazie

Gefrituurde tofoe:

- 600 g stevige tofoe
- 6 eetl. aardappelzetmeel of maizena
- 2 theel. versgemalen zwarte peper
- 2 theel. zout
- 1 theel. vijfkruidenpoeder
- neutrale olie om in te bakken/frituren

Voor het serveren:

- geroosterd sesamzaad
- chilipeper in dunne plakjes, zaad verwijderd

Bereidingswijze:

Kook de eieren 6 minuten. Laat ze schrikken door ze even aan Rob Drissen te laten zien :-), of onder koud water. Pel en snijd ze doormidden.

Snijd de knoflook fijn, hak de paddenstoelen in plakjes en hak de kool grof. Fruit de knoflook in 2 minuten zacht in wat olie in een grote kookpan. Voeg de paddenstoelen en kool toe en fruit ze 2 minuten mee. Giet de bouillon erbij en laar ca. 15 minuten koken. Zeef de bouillon.

Snijde de tofoe in stukjes. Haal die door het aardappelzetmeel en of bak de tofoe ca. 5 minuten in olie. Laat de tofoe uitlekken op keukenpapier, Meng de peper, het zout en de vijfkruidenpoeder en bestrooi de tofoe hiermee.

Breng de bouillon opnieuw aan de kook en voeg de sojabonen toe. Klop de misopasta erdoor en warm door zonder nog te laten koken.

Verdeel de halve eieren samen met de spinazie over de borden. Giet de warme bouillon erover. Maak af met tofoe, sesamzaad en chilipeper.