



Soupe ramen au bouillon miso

Cabillaud/Haricots rouges

Chou pak choï/Champignons

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 20 min

- 400 g de nouilles ramen
- 500 g de dos de cabillaud, coupé en morceaux
- 1 morceau de gingembre frais, pelé et tranché
- 1 piment doux, épépiné et finement haché
- 1 boîte (400 g) de haricots rouges, égouttés
- 1 petit chou pak choï, lavé et coupé
- 200 g de champignons de Paris, tranchés
- 2 cébettes émincées
- 4 cuillères à soupe de miso
- 1,5 litres de bouillon de poisson ou de légumes
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- Sel/poivre



PRÉPARATION

Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile de sésame à feu moyen. Ajoutez le gingembre tranché, le blanc de cébette et le piment doux haché, puis faites-les revenir pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'ils dégagent leur parfum.

Ajoutez les champignons de Paris tranchés et faites-les sauter pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.

Versez le bouillon de poisson ou de légumes dans la casserole. Ajoutez la pâte miso en la diluant dans le bouillon.

Ajoutez les haricots rouges, le chou pak choï et les nouilles ramen dans la casserole. Laissez mijoter pendant 10-15 minutes, ou jusqu'à ce que les nouilles soient cuites et que les légumes soient tendres.

Ajoutez les morceaux de dos de cabillaud et laissez cuire pendant 5 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que le poisson soit cuit à travers.

Ajoutez les oignons verts émincés à la soupe juste avant de servir. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

Servez la soupe ramen au bouillon miso chaud dans des bols, en veillant à répartir équitablement les nouilles, les légumes et le poisson dans chaque bol.

Bon appétit !