

Soupe asiatique au tofu (aigre-douce)

- La délicieuse recette de soupe asiatique au tofu (aigre-douce)!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
20 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 4 tasses (1000 ml) de **bouillon de légumes**
- 1/2 tasse (125 ml) de champignons shiitake, tranché finement
- 1 conserve (199 ml) de pousses de bambou tranchées
- 8 onces (226 grammes) de tofu, égouttées et tranchées en lanier de 1/4 de pouce
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à thé de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sauce Sriracha ou Sambal Oelek
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à thé de cassonade
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs mélangé dans 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 2 œufs légèrement battus
- 2 cuillères à thé d'huile de sésame
- 1 cuillère à thé de poivre
- 3 oignons verts tranchés

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, ajouter le bouillon, les champignons, les pousses de bambou, le tofu, l'ail, le gingembre, les vinaigres, la sauce Sriracha, la sauce soja et le sucre.
2. Porter à ébullition, réduire et laisse mijoter pendant 5 à 7 minutes.
3. Ajouter le mélange d'eau et de fécule de maïs.
4. Verser tranquillement les œufs en mélangeant la soupe.

5. Ajouter l'huile de sésame, le poivre et les oignons verts.
6. Retirez du feu et mangez!

“

Découvrez une délicieuse soupe-repas à la végétarienne avec du tofu et une petite touche sucrée/épicée qui est bien bonne :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)