

## **SOUPE MISO**

*Pour 2 personnes*

**Temps de préparation : 20 min**

### **Ingrédients**

- 4 c à s de miso
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 carotte
- 1 oignon haché
- 60 g de champignons
- ½ litre d'eau
- ½ c à c de gingembre râpé
- ½ c à c d'huile de tournesol

### **Préparation**

Laver et éplucher la carotte, la couper en fines lamelles. Procéder de même pour les champignons.

Faire revenir l'oignon et l'ail dans une casserole avec l'huile chauffée sur feu doux, ajouter la carotte et les champignons.

Laisser cuire 10 min environ jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Dissoudre le miso dans un peu d'eau, ajouter aux légumes, mouiller d'eau restante et laisser cuire quelques minutes. Ne pas faire bouillir.

Servir aussitôt.