



Misoshiru -misokeitto

Aineet: 6 dl dashi-jiru (6dl vettä + 1 tl dashi-liemijauhetta)
2 rkl misotahnaa
4 siivua pekonia
2 isoa perunaa (tai 4 pientä)
1-2 sipulia

Valmistus: Leikkaa pekonia 2-3 cm:n viipaleiksi. Kuori perunat ja leikkaa suunpalakokoiseksi. Leikkaa sipulit ohuiksi lohkoiksi.

Keitä perunat dashijirussa kunnes ne ovat vähän pehmenneet. Lisää sipuli ja lopussa pekoni.

Kun perunat ja sipulit ovat pehmeitä, sulata misotahna liemeen.

www.superkokki.com