



Sopa de verdures i bolets

Ingredients (per a 1 ració)

- 1/2 carbassó
- 1/2 pastanaga
- 400 ml de brou de verdures
- 1 ceba tendra
- 4 xiitakes
- 2 xampinyons
- 1 c/s de pasta de miso (opcional)
- Sèsam torrat
- Brots de soia
- Gingebre
- Pebre

Elaboració

1. Netegeu el carbassó i peleu la pastanaga. Talleu-los com espaguetis fins, amb una mandolina o similar.
2. Netegeu i talleu els bolets a làmines.
3. Poseu el brou de verdures en una cassola. Afegiu-hi el miso i diluïu-lo bé. Afegiu-hi el gingebre, les verdures i els bolets. Bulliu-ho tot uns minuts a foc suau fins que les verdures i els bolets estiguin al dente.
4. Aparteu-ho del foc.
5. Emplateu-ho i decoreu-ho amb els brots de soia, el sèsam torrat, un pessic de pebre, i serviu-ho.