

Zupa miso z łososiem

2 porcje 10 minut

Składniki

- 10 g liści nori
- 60 g pasty miso
- 15 g szczypiorku, posiekanego
- 600 ml wody
- 100 g łososia, pokrojonego w kostkę

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 10 g nori, 60 g pasty miso oraz 600 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Ugotuj.
4. Dodaj 100 g łososia. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Ugotuj.
6. Posyp szczypiorkiem. Smacznego!