



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!