



# Sopa de miso amb fideus

## Ingredients (per a 4 racions)

600 g de brou vegetal o pollastre

100 g d'espaguetis blancs

100 g de tofu tou

50 g d'espínacs

1 c/s de pasta de miso

1 c/c de gingebre en pols (opcional)

Al gust: un ou dur, oli d'oliva verge extra, pastanaga cuita picada o xampinyó picat.

## Elaboració

1. Escalfeu aigua en un cassó i bulliu els espaguetis segons les especificacions del fabricant.
2. Talleu el tofu a daus petits i prepareu els ingredients opcionals que hi vulgueu afegir.
3. En un cassó, poseu-hi el brou, el gingebre i els espínacs. Feu-ho bullir durant dos minuts.
4. Retireu-ho del foc i afegiu-hi el miso, remenant-lo fora de la font de calor perquè es dissolgui bé.
5. Afegiu-hi el tofu.
6. Disposeu els espaguetis amb la sopa en un bol, incorporeu-hi els altres ingredients i serviu la sopa.

## Recomanacions

Trieu els ingredients opcionals segons la tolerància.