



bouillon de base pour soupe chinoise



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

3 carottes
5 centimètres de gingembre
3 gousses d'ail (pelées et écrasées)
250 grammes de shiitakés (éventuellement séchés)
1 feuille de nori (algue séchée)
6 jeunes oignons
1 oignon
1 l d'eau

Méthode de préparation

- 1.** Coupez tous les ingrédients en gros morceaux et mettez-les dans une casserole. Couvrez avec 2 litres d'eau et portez doucement à ébullition. Laissez mijoter pendant 1 heure. Si vous ajoutez du poulet ou du bœuf (une carcasse, des os ou de la viande dure), augmentez le temps de cuisson à 2 à 3 heures.
- 2.** Filtrez la soupe à travers un torchon ou un linge propre.