



Soupe aux épinards et au tofu



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

450 grammes de tofu (ferme)

1 1/2 l de bouillon de poule

1 cuillère à soupe de xérès sec

2 cuillères à soupe de sauce soja

1 cuillerée à thé de sel

1 cuillerée à thé de sucre

1 cuillerée à thé d'huile de sésame

450 grammes de pousses d'épinards frais (lavées et séchées)

oignons frais de printemps (ou ciboulette)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le tofu en cubes de 1 cm et laissez-le égoutter sur du papier absorbant.
- 2.** Portez le bouillon de poule à ébullition et baissez le feu. Ajoutez le tofu et poursuivez doucement la cuisson pendant 2 minutes.
- 3.** Ajoutez le reste des ingrédients (excepté les épinards), mélangez le tout et laissez mijoter 10 minutes. Ajoutez les épinards et laissez mijoter pendant encore 2 minutes.
- 4.** Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes et ajoutez les herbes.