

ZUPPA ASIATICA

alle uova



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 1,2 litri di acqua calda - 3 dadi di miso per brodo - 1 bastoncino di citronella - 1 cipolla - 1 peperoncino rosso privato dei semi - ½ cipolla rossa - 1 cucchiaino di Maizena® (amido di mais) - 2 cucchiaini di salsa di soia - 2 cucchiari di aceto di riso - 1 scatoletta di polpa di granchio - ½ mazzetto di coriandolo - 3 uova sbattute - 100 g di germogli di soia

1. Versare l'acqua nel contenitore di metallo insieme ai dadi di miso e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 5/100°C.

2. Nel frattempo, eliminare le prime foglie del bastoncino di citronella e tagliarlo a 6 cm dal bulbo. Sminuzzare* la citronella e la cipolla e tritare finemente il peperoncino e la cipolla rossa. Diluire la Maizena® in poca acqua e versarla nel brodo attraverso l'apertura mentre il programma è in funzione. Aggiungere la salsa di soia, l'aceto, la cipolla (metterne da parte un quarto per la decorazione) e la citronella.

3. Al termine del programma, aggiungere il granchio, il coriandolo lavato e sminuzzato* (metterne da parte una piccola quantità per la decorazione), il peperoncino e la cipolla rossa e riavviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 3/90°C.

4. Circa 30 secondi prima del termine del programma, versare poco alla volta le uova sbattute attraverso l'apertura.

5. Servire molto calda nelle ciotole con i germogli di soia, la restante cipolla sminuzzata e il coriandolo.

Consigli del cuoco :

È possibile sostituire la polpa di granchio con il pollo, meno costoso. In mancanza dei dadi di miso, utilizzare dadi o brodi vegetali. Per una versione più leggera, non aggiungere le uova.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016