



GREEN TEA SOBA SOUP

alga Kombu 1 pezzo (cm 4/5)
carote 1
cipollotto 1
finocchio 1/2
soba verde 100 grammi
tamari q.b.
acqua naturale (filtrata) 1/2 litro

°pulite e affettate con una mandolina la carota, il cipollotto e il finocchio... mettete le verdure a cuocere in una pentola con l'acqua (già in ebollizione) . Dopo circa 5/6 minuti aggiungete il pezzo di alga Kombu.. Cuocete per altri 5 minuti. Togliete l'alga, aggiungete la soba e terminate la cottura. Servite calda, con qualche goccia di Tamari o se preferite shoyu, meno salata e più delicata.