



## 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.