



Hmmmiso

Köstlich würzen leicht gemacht!



Genmai Miso	Mugi Miso	Shiro Miso	Hatcho Miso	Onozaki Reis Miso	Onozaki Gersten Miso
mit praktischem Schraubverschluss			Unpasteurisierte Misopasten		
aromatischer Alleskönner	vielseitiges Miso	mild, cremig & glutenfrei	Würzig vollmundig	ausgewogen-vollwürzig	aromatisch-vollwürzig
Naturreis & Sojabohnen	Gerste & Sojabohnen	Geschälter Reis & Sojabohnen	Sojabohnen	Naturreis & Sojabohnen	Gerste & Sojabohnen
ausgewogen-würzig für Suppen, Saucen und andere herzhaft Gerichte	aromatisch-würzig für herzhaft Gerichte, zum Verfeinern und Abschmecken von Dips, Gemüse- und Reisgerichten	süß-salzig zum Verfeinern von Suppen, Dressings und Gemüse, zum Überbacken und als Brotaufstrich	kräftig-vollmundig für Saucen, Eintöpfe, Gerichte mit Wurzelgemüse und Suppen	Würziges Abschmecken für alle Gerichte, Suppen, Saucen, Dips und Dressings	köstliche Würzgrundlage für viele Gerichte oder auch pur auf Brot

Wieso Miso?

Ein Geschenk der Götter – so heißt es in der japanischen Mythologie über Miso. Köstlich-aromatische Würzen, einfach, schnell und vielseitig zu verwenden – so sind die Arche Misos! Die original japanischen Arche Misos werden in überlieferter Handwerkstradition aus hochwertigen Zutaten gefertigt und reifen bis zu 24 Monate heran.

Unser Tipp: Miso am Ende der Kochzeit zugeben und nicht mitkochen lassen – so bleiben das volle Aroma und alle wertvollen Bestandteile erhalten.

Mandel-Miso Sauce

- 4 EL weißes Mandelmus
- 2-3 EL Arche Shiro Miso

Die Zutaten mit etwas Wasser cremig rühren und nach Geschmack salzen. Zum Gemüse servieren.

Schnelle Linsensuppe

- 2 Tassen rote Linsen
- 2 Möhren, in Scheiben
- 1 Gemüsezwiebel, in Würfeln
- 1 EL Arche Sesamöl, geröstet
- 1 Liter Wasser
- ½ TL Curry
- etwas weißen Pfeffer
- 3 EL Arche Onozaki Reismiso/ Genmai Miso
- Ingwer (gerieben oder gepresst)
- etwas Arche Genmai Su oder Weißweinessig
- Koriandergrün gehackt

Gemüse putzen, schneiden und in Öl andünsten. Linsen dazugeben, unter Rühren weiter dünsten und mit Wasser ablöschen. Fertig garen. Miso, Gewürze und Ingwer mit 1 Tasse Brühe anrühren und zum Schluss zu der Suppe geben. Kurz durchziehen lassen und mit etwas Arche Genmai Su oder Weißweinessig abrunden. Mit Koriandergrün dekorieren und servieren.

Misosuppe mit Nudeln

- 250 g Arche Udon Weizennudeln
- 3 EL Arche Shiro Miso
- 3 EL Arche Mugi Miso
- 2 mittelgroße Möhren, in Scheiben
- 50 g Zuckerschoten, längs halbiert
- ½ Bund Frühlingszwiebeln, in Ringen
- 1 gelbe Paprika, in Würfeln
- 1 EL Arche Sesamöl, geröstet

Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Gemüse vorbereiten. Die Möhren und Zwiebeln im Sesamöl anbraten. Paprikawürfel dazugeben und mit 1 Liter Wasser aufgießen. Ca. 5 Min. gar köcheln und am Ende die Zuckerschoten dazugeben. Miso mit etwas Brühe anrühren und zu der Suppe geben. Nudeln in Portionsschalen geben und mit der Suppe auffüllen. Tipp: etwas Nori Flocken über die Suppenschalen streuen.