



## MISOSUPP VERMICELLI PASTAGA

**Retsept:** Mari-Liis Tammik, Miam Catering

### Valmistamine

Kogus kahele Keeda Vermicelli pasta pakendil oleva juhendi järgi. Kuumuta vesi keemiseni ja lisa misopasta. Lisa seened ja keeda 3 minutit. Serveerimiseks laota supikausi põhja Vermicelli pasta, wakame-salat ja seened. Kalla kaussi kuum misopuljong ja kaunistada nori lehtedega.

- 0,5 l vett
- 2 spl misopasta
- 100g šitake või *shimeji* seeni
- 100g Veski Mati Vermicelli pasta
- 100g *wakame*-salat
- *nori* lehed