

## Суп из водорослей Вакаме (Японская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 1 порцию:

сушеные водоросли Вакаме - 1 ч.л.,  
имбирь - 1 ломтик,  
куриный бульон (или вода + сухой гранулированный куриный бульон - 1 ч.л.) - 250 мл,  
светлый соевый соус - 1/2 ч.л.,  
кунжутное масло - 1/2 ч.л.,  
жареный белый кунжут - 1/4 ч.л.



1. В небольшую кастрюлю перелить куриный бульон (или воду, затем добавить сухой гранулированный куриный бульон), поставить на средний огонь и довести до кипения.
2. Снять кастрюлю с огня, добавить в нее сушеные водоросли Вакаме, накрыть крышкой и оставить на 5 минут настаиваться.
3. Почистить ломтик имбиря и нарезать его тонкой соломкой или натереть на терке.
4. Перелить суп в порционную тарелку или пиалу.
5. Добавить в тарелку имбирь и кунжутное масло, добавить соевый соус и посыпать кунжутом. Сразу подавать на стол и кушать, пока горячее.