

# TONJIRU

Soupe de porc et de légumes au *miso*

## Ingédients pour 4 personnes

200 g de porc (échine ou poitrine) ● ¼ de radis blanc (200g)  
1 carotte ● 1 poireau ● 1 salsifis  
½ morceau de *konnyaku* (facultatif) ● ½ morceau de tofu  
3 c. à s. + 1 ½ c. à s. de *miso* (pâte de soja fermenté)  
1 c. à s. de *saké* ● 1 c. à s. d'huile de sésame  
2 ½ c. à c. (8g) de *dashi en poudre* ● 1,2L d'eau

**1** Coupez le porc en lamelles et les légumes épluchés en petits morceaux. Trempez les lamelles de salsifis dans l'eau vinaigrée pendant 5 min et égouttez-les.

**2** Coupez le *konnyaku* en fines lamelles, blanchissez-les 4 à 5 min et égouttez-les.

**3** Faites sauter les lamelles de porc dans l'huile, ajoutez les légumes et le *konnyaku*.

**4** Versez l'eau et la poudre *dashi*. Dès ébullition, écumez et baissez le feu. Ajoutez 3 c. à s. de *miso*. Laissez mijoter 15 min. Ajoutez 1 ½ c. à s. de *miso*, le saké, le tofu coupé en dés et le poireau en rondelles.

Portez à nouveau à ébullition puis éteignez le feu.

Servez avec un peu de poudre de piment rouge ou du poivre japonais (*sanshō*), de la ciboulette hachée ou du gingembre haché.

豚汁

Astuce : le premier ajout de *miso* sert à assaisonner, le deuxième à parfumer.

Si vous voulez utiliser de la poitrine, blanchissez-la au préalable.

Variante autour d'autres légumes tels que pomme de terre, champignons, algues etc. Vous pouvez utiliser d'autres ingrédients comme les légumes-racines qui se marient bien avec le goût du *miso*.