

PAR HELEN KIM

# LE BOUILLON UMAMI

## Ingredients (pour 4 personnes)

- 1,5 l d'eau plate filtrée
- 50 g d'algues kombu\* rincées à l'eau claire
- 1 c. à c. d'algue wakamé\* en poudre
- 1 petit radis bière lavé, découpé en rondelles
- 10 g de gingembre lavé, débité en 3 tranches
- 12 champignons shiitake lavés entiers
- 1 étoile d'anis
- **Pour l'infusion**
- 1 prune umeboshi\*
- 6 feuilles de shiso\*
- 10 g de mélange de mélisse et cresson
- 3 c. à s. de sauce soja tamari

\*Ces ingrédients s'achètent dans les épiceries japonaises.

## Preparation:

Porter à ébullition les ingrédients du bouillon. Baisser le feu et laisser frémir sans couvrir durant 30 à 45 minutes.

Hors du feu, ajouter la prune umeboshi, les feuilles de shiso, les herbes et la sauce tamari. Laisser infuser à couvert durant 25 minutes.

Filtrer et déguster comme bouillon détox ou utiliser comme base pour un potage, des sauces ou pour cuire des légumes.

