

הכמויות מיועדות להכנת 4 מנות.

רכיבים:

- 8 כפות (כ-200 גרם) מיסו כהה או בהיר
- 2 כפיות גדושות (כ-40 גרם) דאשי (ציר מרק דגים יפני)
- 300 גרם טופו טרי חתוך לקוביות
- 50 גרם אצות-ים למרק

אופן ההכנה:

- מרתיחים 8 כוסות מים. מוסיפים למים את הדאשי ומרתיחים שנית.
- מכבים את האש ומוסיפים תוך כדי בחישה 8 כפות מיסו ואחר מכן את הטופו.
- לפני ההגשה מפזרים על המנות את האצו