

3. Dans une marmite fait **suer** tous les ingrédients de base sans coloration pendant 5 minutes. Puis couvre avec l'eau. Ajoute le poivre, la badiane, l'algue kombu et les graines de fenouil. Porte à **ébullition**.
4. Baisse le feu et laisse **frémir** pendant environ 1 heure, ajoute les sauces.
5. **Hors du feu**, laisse **infuser** pendant 30 minutes en couvrant hermétiquement.
6. **Passe** le bouillon au **chinois étamine**. Garde des champignons pour la garniture de ton bouillon, ajoute-lui des nouilles cuites, et éventuellement du porc « char siu », des œufs marinés, du tofu et des herbes ou légumes que ton enseignant aura préparé en amont.
7. **Bon app !**

