

Chaudrée de palourdes de style Louisianais

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)PORTIONS
12

Une revisite audacieuse d'un classique réconfortant. Palourdes tendres, pommes de terre et légumes dans une base crémeuse d'inspiration cajun.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's Signature Chaudrée de palourdes Boston
SOUPE SIGNATURE CODE DE CAS 11904

Goldfish Pepperidge Farm^{MD} Goldfish^{MD} mini-craquelins au fromage
CODE DE CAS 07778

Ingredients

1 bac (1,81 kg)	Signature Chaudrée de palourdes Boston
60 mL	Assaisonnement à la cajun Club House ^{MD}
30 mL	Sauce piquante Cholula ^{MD} Originale
	Pepperidge Farm ^{MD} Goldfish ^{MD} mini-craquelins au fromage
	Ciboulette fraîche, finement hachée
	Simili bacon

Directions

- 1 Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
- 2 Ajouter un plein contenant d'eau (1,9 l ou 8 tasses) ainsi que l'assaisonnement et la sauce piquante, et couvrir.
- 3 Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
- 4 Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.

Pour servir

Ajouter des garnitures suggérées.