

Soupe marocaine épicée au boeuf et aux légumes

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
12



Une soupe riche en saveurs d'inspiration mondiale. Bœuf tendre et légumes mijotés dans un bouillon savoureux aux épices marocaines.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

Signature de Campbell® Légumes et boeuf copieuse

CODE DE CAS 08163

Ingredients

1 bac (1,81 kg)	Signature de Campbell® Légumes et boeuf copieuse
81 mL	Ras el hanout McCormick® Gourmet
	Jus de citron
	Pois chiches grillés
	Coriandre fraîche, hachée

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 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.
- 5 Ajouter du jus de citron, au goût.

Pour servir

Ajouter des garnitures suggérées.