

Soupe style pomme de terre au four toute garnie Frank's RedHot^{MD}

TOTAL TIME
35 min

PORTION /
TAILLE
1 tasse ou
250 mL

PORTIONS
12



Crémeuse, fumée et débordante de caractère. Nous avons pris notre riche soupe Signature Potage Parmentier et bacon et nous l'avons relevée d'un soupçon de Frank's RedHot^{MD}. Ensuite, nous l'avons garnie d'oignons frits croustillants, de morceaux de bacon croquants et de ciboulette. Voilà un plat réconfortant avec sa touche épicée.

PRÉPARÉ AVEC



SOUPPES SIGNATURE

Signature Potage Parmentier et bacon

CODE DE CAS 08166

Ingredients

- 1 bac (1.81 kg) **Signature Potage Parmentier et bacon**, cuire et maintenir au chaud
- 152 mL Sauce piquante Originale Frank's RedHot^{MD}
- Garniture suggérée :
- Oignons frits croustillants French's^{MD}
 - Aneth frais, haché (ou ciboulette)
 - 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 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.