



Temps Total
0 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
18

Un plat ethnique qui saura faire plaisir à votre clientèle – ce crémeux poulet Mulligatawny est riche en cari, en coriandre, en riz et en pommes coupées en dés.

INSTRUCTIONS

1. Mélanger la soupe surgelée à de l'eau.
2. Ajouter les autres ingrédients. Porter à ébullition et laisser mijoter jusqu'à ce que la soupe soit décongelée et les légumes, cuits.
3. Servir la portion garnie de coriandre hachée additionnelle.