



Faits Nutritionnels

Portion Pour 1/12 de la recette

Quantité Par Portion

Calories 270

% Valeur Quotidienne

Lipides Totale 10g **15%**

Lipides Saturée 5g **25%**

Cholestérol 50mg **17%**

Sodium 1180mg **49%**

Glucides Totaux 34g **11%**

Fibre Alimentaire 6g **24%**

Protéine 13g **26%**

Vitamine A % Vitamine C %

Calcium % Fer %



Temps Total
**NOT
AVAILABLE**

Portion
POUR 1/12 DE LA RECETTE

Difficulté
EASY

Rendements
12

INSTRUCTIONS

1. Préparer la soupe avec de l'eau tel indiqué.
2. Incorporer le poulet, les haricots et la sauce barbecue dans la soupe ; porter à ébullition. Laisser mijoter de 3 à 5 minutes ou jusqu'à bien chaud.



Tip

Pour chaque portion, verser 1 1/3 tasse (325 ml) dans un bol ; garnir avec 2 c. à thé (10 ml) d'oignons verts.