



Temps Total
0 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
18

La délicieuse saveur des légumes d'hiver rôtis assaisonnés de cannelle et de sucre, combinée avec la délicate texture crémeuse de la soupe Carottes dorées d'automne, de Campbell®, est parfaite pour garder vos clients au chaud durant les journées froides.

INSTRUCTIONS

1. Incorporez la soupe (1 récipient) et l'eau dans une casserole et portez à ébullition*** (min. 180°F/80°C).
2. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant dix minutes.
3. Incorporez les légumes coupés en dés et les assaisonnements dans un bol en acier inoxydable. Mélangez en enduisant.
4. Bien les légumes de l'assaisonnement.
5. Déposez sur une tôle à biscuits et mettez au four à 400 oF pendant 1 heure. Après ½ heure, retournez les légumes en les mélangeant.
6. Déposez dans un récipient.
7. Garnissez 8 oz de soupe de 1½ oz du mélange de légumes tiédi.