Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SOUPE AUX LÉGUMES DE LA RÉCOLTE

Temps Total
65 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
22

Cette soupe est un mélange inattendu de légumes de la récolte avec des pommes ou des poires mijotés avec du bouillon condensé Poulet, de Campbell®, et une pincée de sauge.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile végétale	2 c. à t.	10 mL
Oignons, coupés en dés	4 1/2 oz	135 g
Légumes à tubercules assortis*	56 oz	1 17/25 kg
Poires fraîches (ou pommes), pelées, décortiquées et coupées en dés.	18 oz	1 kg
Bouillon de poulet condensé, de Campbell®	48 oz	1 1/2 L
Eau	48 oz	1 1/2 L
Sauge fraîche, hachée	2 c. à s.	30 mL

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons dans de l'huile sur feu moyen.
2. Ajouter les légumes, le fruit, le bouillon, l'eau et la sauge. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 45 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
3. Mélanger avec un mélangeur à main. Ajouter de l'eau bouillante, si c'est trop épais.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS