SOUPE AUX LÉGUMES DU MARCHÉ ACCOMPAGNÉE D'UN SANDWICH AUX CHAMPIGNONS ET AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

Temps Total
MIN.

Portion
SOUPE ET SANDWICH

Difficulté
FACILE

Rendements
1

Marché napolitain : Ce bouillon de tomates garni de légumes, d'orge perlée et d'herbes italiennes offre une abondance de saveurs qui sont rehaussées par des champignons portobello grillés servi sur un pain de seigle rôti.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
soupe aux légumes du marché avec orge, de CAMPBELL®		
glace de vinaigre balsamique	1 c. á t.	5 mL
oignons, caramélisés	1 c. á s.	15 mL
champignons portobellos, grillés	2 chacun	2 chacun
pain de seigle	2 tranches	2 tranches
rôti de bœuf, tranché	4 oz	113 g
cheddar vieilli, râpé	2 oz	57 g

INSTRUCTIONS

1. Préparer la soupe selon le mode d'emploi.
2. Préparer les oignons caramélisés et la glace au vinaigre balsamique. Faire chauffer 3 tasses de vinaigre balsamique vieilli à feu doux dans une casserole épaisse pendant 2 à 2,5 heures pour obtenir ¾ tasse de glace. Faire sauter les oignons dans de l'huile, ajouter la glace et réserver.
3. Faire griller les champignons portobellos, puis les trancher en lanières.
4. Préparer le sandwich en ajoutant, en couches, les tranches de rôti de bœuf et les lanières de champignons portobellos.
5. Garnir du mélange d'oignons et de cheddar râpé.
6. Faire griller le sandwich jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

1-800-461-SOUP (7687) © 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS CAMPBELLSFOODSERVICE.CA/FR/RECIPES