



Temps Total
95 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
18

Voici un moyen simple de visiter l'Asie – ajoutez du bok choy râpé, du gingembre râpé, de l'ail et des carottes coupées en juliennes à la soupe condensée Poulet et nouilles, de Campbell®. Ajoutez un soupçon de sauce soya, puis servez !

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	1 c. à s.	15 mL
Ail, émincé	1 c. à s.	15 mL
Gingembre frais, râpé	1 c. à s.	15 mL
Soupe Poulet et nouilles surgelée, de Campbell®	64 oz	2 L
Eau	64 oz	2 L
Pak-choi, râpé	12 oz	360 g
Carottes, coupées en julienne	12 oz	360 g
Oignon vert, haché	1/2 tasse	125 mL
Huile de sésame (facultatif)	1 c. à s.	15 mL
Sauce Soya	1/4 tasse (ou au goût)	65 mL (ou au goût)

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter l'ail et le gingembre dans de l'huile végétale sur un feu doux, en prêtant une attention particulière à ce que l'ail ne brûle pas.
2. Ajouter la soupe et l'eau. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser mijoter pendant environ 1 heure.
3. Ajouter le reste du pak-choï, les carottes et les oignons, puis cuire pendant 15 minutes supplémentaires. Avant de servir, incorporer les oignons verts, l'huile de sésame et la sauce soya, au goût.