

SOUPE RUSTIQUE AUX CHAMPIGNONS ET AU BŒUF À L'ORGE



Temps Total
80 MIN.

Portion
8 OZ / 250 ML

Difficulté
FACILE

Les oignons et les champignons sautés s'ajoutent parfaitement à la soupe Bœuf, légumes et orge maison, de Campbell®.

Rendements
20

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	2 c. à s.	30 mL
Oignons, coupés en dés	14 oz	420 g
Champignons frais, tranchés	8 oz	250 g
Soupe Bœuf et légumes à l'orge surgelée, de Campbell®	64 oz	2 L
Eau	64 oz	2 L
Orge sèche	16 oz	500 g
Persil frais, haché	1 tasse	250 mL

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons dans de l'huile sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les champignons et continuer à faire sauter jusqu'à ce que cela soit légèrement cuit.
2. Ajouter la soupe, l'eau et l'orge. Porter à ébullition et réduire le feu. Laisser mijoter pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la soupe soit bien chaude et l'orge, bien tendre.
3. Ajouter du persil, juste avant de servir.