



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Soupe-repas à l'asiatique

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

Une belle façon de passer les restes de boeuf à fondue!

### INGRÉDIENTS

- 8 tasses de bouillon de poulet
- 1 carotte coupée en fines rondelles
- 1 tasse de bouquets de brocoli
- 4 oignons verts hachés
- 2 cuillères à table de gingembre haché
- 1 cuillère à table de sauce soya à teneur réduite en sel
- 1 tasse de vermicelles de riz cuits
- 1 tasse de petites feuilles épinards
- 24 tranches de boeuf à fondue
- arachides rôties hachées (facultatif)
- coriandre fraîche hachée (facultatif)

Préparation	10 minutes
Cuisson	3 minutes
Portion(s)	4 portions

### PRÉPARATION

1. Porter à ébullition le bouillon. Ajouter la carotte, le brocoli, les oignons verts, le gingembre et la sauce soya. Cuire 3 minutes.
2. Répartir les vermicelles de riz et les épinards dans 4 grands bols. Déposer 6 tranches de boeuf à fondue dans chaque bol.
3. Verser le bouillon bouillant dans les bols. Garnir d'arachides et de coriandre, si désiré.