

metro

Soupe au bœuf et à L'orge

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote



6 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:05 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Huile végétale
(1 c. à soupe)

225 g Bifteck à griller coupé en dés ou bœuf haché
(1/2 lb)

113 g Champignon, tranchés

900 ml Bouillon de bœuf prêt à utiliser Campbell

250 ml Eau
(1 tasse)

128 g Mélange pour soupe bœuf et à l'orge Campbell

70 g Jeunes feuilles d'épinards

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une casserole moyenne à feu moyen-vif.

Ajouter le bœuf et le faire revenir.

Ajouter les champignons et les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter le bouillon, l'eau et le mélange pour soupe. Remuer.

Porter à ébullition.

Réduire le feu et laisser mijoter, à couvert, pendant 45 minutes.

Incorporer les épinards et servir.

Conseil:

Garnir de raifort et de persil haché.

Pour une teneur moins élevée en sodium, utilisez le bouillon de bœuf avec 30 % moins de sodium de Campbell.

Si vous utilisez du bœuf haché plus gras, égoutter la viande après l'avoir fait cuire.

Source : Campbell

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
