



Soupe aux steak

- 2 livres bifteck de ronde (coupé en cubes de 1 pouce)
- 1/2 cuillère à thé de poivre moulu
- 1 enveloppe de mélange à soupe d'oignon sec (1 oz)
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 4 tasses de bouillon de boeuf
- 2 tasses de nouilles à l'œuf moyen non cuites

Instructions

Placez tous les ingrédients, sauf les nouilles aux œufs dans l'Instant Pot.

Remuer pour combiner.

Couvrez et réglez la vanne sur l'étanchéité « sealing ».

Régler à haute pression pendant 20 minutes.

Lorsque vous avez terminé, faites un relâchement rapide ou naturel pour relâcher la pression.

Retirez le couvercle et incorporez les nouilles.

Appuyez sur le bouton de « sauté » et faites cuire les nouilles pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Servir et profiter! Sel et poivre au goût.

Notes de recette

Servir avec un pain croustillant à tremper dans la soupe!

<https://www.eatingonadime.com/instant-pot-steak-soup-recipe/>