



SOUPE AUX LÉGUMES

6 À 8 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 oignon jaune large haché finement

½ tasse de carottes

½ tasse de céleris

½ tasse de navets

½ tasse de chou jumbo

1 lbs d'os de veau

3 c. à soupe de beurre salé

1 boîte de tomates en dés

2 c. à soupe d'herbes salées

PRÉPARATION

1. Faire revenir l'oignon dans le beurre.
2. Ajouter les légumes hachés au robot culinaire.
3. Ajouter l'eau et l'os de bœuf.
4. Laisser mijoter jusqu'à ce que le tout soit bien cuit.
5. Ajouter la boîte de tomates et le jus.
6. Assaisonner de sel et de poivre au goût.



RÉSIDENCE
STE-ANNE
RAWDON