

Soupe au chou rouge

Ingrédients

- 1 oignon
- 1/2 chou rouge
- 2 pommes de terre
- Beurre
- 1 brin de romarin
- Thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 litre de bouillon de boeuf
- 100 gr de lard fumé



Émincez l'oignon, le chou rouge et les pommes de terre. Faites revenir dans une cocotte avec un peu de beurre.

Ajoutez le brin de romarin, le thym et les feuilles de laurier. Mouillez avec le bouillon de bœuf et laissez cuire environ 40 minutes. Assaisonnez selon vos goûts.

Faites revenir les morceaux de lard fumé et agrémentez votre soupe ! Bon appétit.



Joseph
design.be

Les ustensiles de
la semaine !

Madoline
Violi GEFU
28⁹⁵ €



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

