



Soupe au riz (8 à 10 portions)

Vous aurez besoin de:

- 2 branches de céleri émincées
- 2 oignons émincés
- 2 carottes en dés
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 11 tasses d'eau

Dans un grand chaudron, chauffer l'huile et y sauter les oignons. Ensuite le reste des légumes et saisir 5-6 minutes. Ajouter l'eau et amener à ébullition. Verser le contenu du pot, et mélanger. Réduire le feu et laisser mijoter 40 à 45 min.

Cette soupe peut être congelée et elle se conserve trois mois.

Comment faire la soupe? www.potsdefolie.com (section vidéo)

.....

Rice soup (8-10 servings)

You will need:

- 2 celery stalks, minced
- 2 onions, minced
- 2 carrots, finely diced
- Olive oil, 1 tab spoon
- Water, 11 cups

In a large pot, saute onions. Add the remaining vegetables and stir for 5-6 minutes. Add water and bring to a boil. Add content of jar and stir. Reduce heat and cook for approximately 40 -45 minutes

This soup can be frozen up to 3 months

How to make the soup? Visit www.potsdefolie.com (video section)