SOUPE À L'ORZO
(8 à 10 portions)

Vous aurez besoin de:

-2 branches de céleri émincées
-2 oignons émincés
-3 carottes en dés
-1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
-10 tasses (2,5 L) 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 30 à 35 min.

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

Allez voir notre vidéo de cette recette sur : www.potsdefolie.com (section vidéos)

.....

ORZO SOUP
(8-10 servings)

You will need:

-2 stalks of celery, thinly sliced
-2 onions, chopped
-3 carrots, diced
-1 tab.spoon (15 ml) of olive oil.
1-0 cups (2,5 liters) of water

In a large saucepan, heat oil and sauté onions. Add rest of vegetables and cook for 5-6 min. Add water and bring to a boil. Pour content of jar in saucepan and stir. Reduce heat and simmer for 30-35 min.

This soup can be kept frozen for up to 3 months.

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