



SOUPE À L'OIGNON ET AUX NOUILLES

(8 à 10 portions)

Vous aurez besoin de :

- 3 gros oignons émincés
- 3 carottes coupées en julienne
- 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 l'oignon 5 minutes. Ensuite les carottes. Ajouter l'eau, amener à ébullition. Verser le contenu du pot, et mélanger. Réduire le feu et laisser mijoter de 35 à 40 min.

Au choix de la personne, à la fin de la cuisson ajouter une bière noire.

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

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

.....

ONION AND NOODLE SOUP

(8-10 servings)

You will need:

- 3 large onions, chopped
- 3 carrots, cut into julienne
- 1 tab spoon (15 ml) of olive oil
- 10 cups (2,5 L) of water

In a large saucepan, heat oil and sauté onions for 5 min. Add carrots then water and bring to a boil. Empty content of jar and stir. Reduce heat and let simmer for 35-40 min. At the end of cooking time, you may add black beer to taste

This soup can be kept frozen for up to 3 months

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