



Soupe aux Choux

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

½ ~ 250g de chou blanc
2 tomates
1 oignon
¼ tasse ~ 50ml de sauce tomate
½ c.à.s de mélasse
3 tasses ~ 600ml d'eau

2 PORTIONS

AMÉLIORER : Ajouter de l'ail.

1



2



INSTRUCTIONS

1. Couper le chou en lanières. Couper les tomates, l'oignon en dés et écraser la gousse d'ail. Ajouter tous les ingrédients dans une grande casserole, assaisonner à sa convenance et couvrir d'eau.
2. Porter à ébullition, baisser le feu à doux, laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes. Servir avec du riz et / ou du pain.