



Soupe Marinière

Ingrédients

- 1 petit oignon haché
- 1 sachet de soupe poulet et riz Lipton
- 2 tasses d'eau
- 1 boîte de tomates en dés (19 oz/540 ml)
- 1 tasse de chaque : carottes, courgettes tranchées
- $\frac{1}{2}$ lb de poisson, coupé en gros cubes

Garniture : persil finement haché

Préparation

Dans une grande casserole, combiner le mélange à soupe, l'eau, les tomates, l'oignon et les carottes. Amener à ébullition; diminuer le feu, couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Ajouter les courgettes et le poisson. Ramener à ébullition, laisser mijoter 5-6 minutes. Si désiré, servir avec du persil haché.

Donne 4 portions

