



Soupe aux légumes

Ingrédients

- Bœuf en cube
- 3 grosses boîtes de tomates en dés
- 3 grosses boîtes bouillon de bœuf (sans gras)
- 2 enveloppes de mélange à soupe Poulet et nouilles Lipton
- 1 céleri entier
- 2 bls de carottes
- 2 paquets de fèves jaunes
- Brocoli

Préparation

1. Couper les légumes en petits morceaux
2. Mettre les légumes dans le chaudron
3. Ajouter de l'eau pour couvrir les légumes
4. Faire chauffer
5. Faire cuire le bœuf dans un poêlon avec de l'huile de canola. Une fois cuit, enlever tout le gras et rajouter aux légumes.
6. Ajouter les tomates et le bouillon de bœuf, amener à ébullition.
7. Laisser mijoter pendant 20 minutes.
8. Ajouter la soupe Lipton, laisser mijoter 10 minutes.

