Soupe de Bangkok aux lamelles de filet de poulet

20 minutes

10 personnes



Ingrédients

- 500 g de lamelles de filet de poulet
- Huile végétale
- 3 gousses d'ail
- 10 g de sucre
- 10 cl de sauce légère au soja
- 2 l de bouillon de volaille
- 150 g de germes de soja
- 3 jeunes oignons
- Quelques feuilles de coriandre
- Sel & poivre

Méthode de préparation

Coupez finement l'ail et faites-le revenir dans un peu d'huile végétale.

Ajoutez le sucre et la sauce au soja, glacez avec le bouillon de légumes et laissez rebouillir.

Ajoutez les lamelles de filet de poulet, les germes de soja et les jeunes oignons coupés.

Salez et poivrez.

Servez en décorant de quelques feuilles de coriandre.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be