



# Soupe fromage-tomates et sa roulade de poulet au Philadelphia



10 personnes



## Ingrediënten

- 25 g de beurre
- 450 g d'oignons
- 50 g de farine
- 750 g de tomates pelées
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 100 g de fromage fondu
- Poivre & sel
- 100 g de roulade de poulet au Philadelphia

## Bereiding

Faites fondre le beurre, ajoutez-y les oignons coupés et faites suer jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez la farine et laissez reposer.

Ajoutez les tomates pelées et le bouillon de volaille et faites cuire pendant ± 10 minutes.

Mixez la soupe et ajoutez-y le fromage fondu. Mixez encore une fois jusqu'à ce que le fromage soit bien mélangé.

Assaisonnez de poivre et de sel.

Versez dans un bol ou une assiette et décorez avec une tranche de roulade de poulet au Philadelphia. Terminez éventuellement avec du persil haché ou une branche d'estragon.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*