



Soupe chinoise aux légumes à la façon de Litou

temps de préparation: 15 min.

temps de cuisson: 14 min.

difficulté:

1/5

Préparation:

① Mettre 1l

d'eau à chauffer dans la casserole avec le Kubor à feu doux.

②

Eplucher les légumes avec l'économe.

⑥ mettre les vermicelles chinoise et laisser finir de cuire pendant 4 min

③

Couper les légumes en petits morceaux

④ Nettoyer les légumes.

⑤ mettre les légumes dans la casserole à feu moyen. Laisser cuire 10 min.

⑦

Pour ce qui aime, vous pouvez rajouter quelques petits champignons noirs et des épices chinoises

⑧ C'est prêt !!!

ingrédients:

- 1l d'eau
- 2 pommes de terre.
- 2 carottes.
- des vermicelles chinoises.
- une casserole.
- un économe
- un couteau
- 1 Kubor

