

Soupe chunky au porc, chou et tomates

Ingédients:

1 lb de ~~boeuf~~ porc haché maigre
1 cuil. à thé de sel
1/2 tasse d'oignon coupé en dés
1/2 tasse de céleri coupé en dés
1/2 tasse de carottes coupées en dés
28 oz de tomates en dés ~~ou broyées~~
5 tasses de chou vert haché
4 tasses de bouillon de ~~boeuf~~ poulet
2 feuilles de laurier

Étapes:

Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile. Ajouter la viande hachée et le sel. Cuire jusqu'à ce que la viande brunisse. Défaire la viande en petits morceaux pendant la cuisson. Lorsque bruni, ajouter l'oignon, le céleri et les carottes et faire revenir 4 à 5 minutes.

Ajouter les tomates, le chou, le bouillon de ~~boeuf~~ poulet et les feuilles de laurier. Cuire à couvert, sur feu doux, environ 40 minutes. Retirer les feuilles de laurier et servir.

Donne 11 tasses.

Source: skinnytaste.com

Par: Blanc-manger