Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bouillon de salsifi avec filet pur de porc

Ingrédients

Préparation

Lavez, épluchez et coupez les salsifis en fines tranches
Coupez le filet pur de porc en fines tranches - mettez-les dans un bol et ajoutez 1 càs de vin de riz ou vin blanc et 1 càs de maïzena - mélangez bien l'ensemble.
Epluchez et coupez une carotte en fines tranches.
Chauffez le bouillon de poulet dans une casserole, ajoutez les salsifis et la carotte.
Quand les salsifis et les carottes sont cuits, vous éteignez le feu, ajoutez les tranches de porc et re-allumez le feu.
Une fois que la soupe bout à nouveau, ajoutez les manges-tout, le sel et le poivre.
Une fois servie dans le bol, ajoutez 2 gouttes d'huile de sésame avant la dégustation.

Notes :