

Soupe aux nouilles : rouleaux impériaux dans un bol

TOTAL TIME
60 min

PORTION /
TAILLE
**250 mL (1
tasse)**

PORTIONS
16



Ce plat aux nouilles facile à préparer offre le goût de la garniture d'un pâté impérial dans un copieux repas tout-en-un! Préparé avec le bouillon de poulet condensé *Campbell's*^{MD} et regorgeant de porc et de légumes, ce plat est une variante d'un class

PRÉPARÉ AVEC

Ingredients

30 mL	Huile végétale
2,2 kg	Porc haché, maigre
30 mL	Ail, émincé
30 mL	Gingembre, émincé
1 boîte (1,36 L)	Bouillon de poulet condensé <i>Campbell's</i> ^{MD}
3 L	Eau
2 L	Mélange de salade de chou (sans vinaigrette)
2 L	Germes de haricot
800 g	Nouilles instantanées ou pâtes cuites
8 tiges	Oignons verts, hachés
20 mL	Sauce soya à faible teneur en sodium

Directions

- 1 Dans une grande casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter le porc et le faire revenir, en le défaisant à la cuillère. Égoutter le gras.
- 2 Ajouter l'ail et le gingembre. Faire cuire 1 à 2 minutes tout en remuant.
- 3 Ajouter le bouillon de poulet condensé *Campbell's*^{MD}, l'eau, le mélange de salade de chou, les germes de haricots et les nouilles. Porter à ébullition. Remuer et laisser mijoter environ 5 minutes jusqu'à ce que les nouilles soient tendres.

Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F). Maintenir le produit à une température de 60 °C (140 °F).

Pour servir

Verser à la louche 250 mL (1 tasse) de soupe dans un bol et garnir d'oignons verts et de ¼ de cuillère à thé (1 mL) de sauce soya.