

Soupe tortilla au poulet et au piment vert

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
12



Bouillon relevé au piment vert avec poulet, épices et saveurs inspirées de la tortilla.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Poulet et nouilles classique

CODE DE CAS 08501

Ingredients

1 bac (1,81 kg)	Signature Poulet et nouilles classique
60 mL	Sauce Cholula ^{MD} Piment vert
	Croustilles de maïs écrasées ou lanières de tortilla
	Coriandre fraîche, hachée
	Fromage feta, émietté

Directions

- 1** Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
- 2** Ajouter un plein contenant d'eau (1,9 l ou 8 tasses) ainsi que la sauce piquante, et couvrir.
- 3** Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
- 4** Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.

Pour servir

Ajouter des garnitures suggérées.