

## Soupe au chou et au gingembre

|                |  |
|----------------|--|
| Préparation    | 15 minutes   |
| Cuisson        | 30 minutes   |
| Portions       | 6-8  |
| Coût (portion) | 1,09 \$  |
| Conservation   | Environ 3 jours au réfrigérateur.<br>Se congèle bien.  |
| Instruments    | Grand chaudron, planche à découper, couteau tranchant, tasses & cuillères à mesurer, cuillère de bois, râpe, louche. |



## Ingrédients



15 ml (1 c. à soupe)  
d'huile de canola



250 ml (1 tasse)  
de **jambon fumé** en petits dés  
(environ 1 tranche épaisse de 125g)



1 petit **oignon jaune** haché  
(environ 125 ml / ½ tasse)



1,5 litre (6 tasses)  
de **chou vert** émincé



**Sel et poivre**  
au goût



1 **carotte** râpée



5 ml (1 c. à thé)  
de **gingembre** frais  
haché finement

ON PEUT LE  
REPLACER PAR  
UNE GOUSSE D'AIL  
HACHÉE.



1,5 litre (6 tasses)  
de **bouillon de poulet**

Illustrations: © Québec Amérique. Tous droits réservés (ikonet.com)



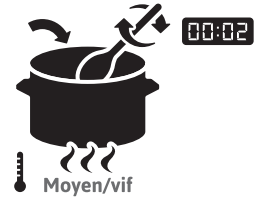
### Équilibre nutritionnel de l'assiette

✓ Une portion de soupe est un savoureux accompagnement pour ajouter des légumes au menu!

# Préparation

1

Dans un grand chaudron à feu moyen-vif, chauffer l'**huile**, ajouter le **jambon** et cuire, en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce qu'il colore légèrement (environ 2 minutes).



2

Ajouter l'**oignon** et le **chou**. **Saler** et **poivrer** au goût. Cuire 5 minutes en mélangeant régulièrement.



3

Ajouter la **carotte**, le **gingembre** et le **bouillon**. Mélanger.

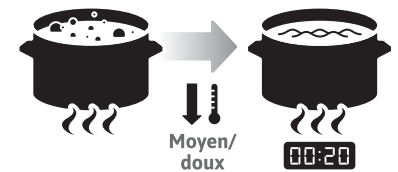
**Variantes**

- Il est possible d'ajouter du poireau ou des cubes de pommes de terre à la soupe au chou.
- On peut ajouter une feuille de laurier en même temps que le bouillon.



4

Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter doucement pendant 20 minutes.



Ma note ★ ★ ★

---



---



---



---



---

Recette originale développée par Extenso.