

# zeste

## Fondue chinoise (bouillon)

par **COMMUNAUTÉ**

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **20 min**

Préparation **5 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 enveloppe de soupe à l'oignon

1 boîte de consommé de boeuf

250 ml (1 tasse) d'eau

250 ml (1 tasse) de vin rouge

15 ml (1 c. à soupe) de concentré de boeuf

15 ml (1 c. à soupe) de concentré de poulet

45 ml (3 c. à soupe) de sauce soya

### Préparation

1. Mélanger les ingrédients et faire bouillir 15 minutes. Mettre dans le caque et y faire cuire votre viande à fondue et des légumes.

PUBLICITÉ

### Nutrition

Sans sésame Sans moutarde Sans gluten

Sans fruits de mer Sans lactose Sans arachides

Sans noix Sans oeufs Sans poisson