

Soupe au riz et à la dinde

par **KNORR**

Quantité : **6 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **20 min**

Préparation **5 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

1 3/4 L (7 tasses) d'eau

1 paquet de riz et vermicelli poulet Jardinière Knorr Sidekicks

2 tubes de bouillon de poulet style maison à teneur réduite en sodium Knorr

500 ml (2 tasses) de dindes cuites, coupées en morceaux de la taille de bouchées


750 ml (3 tasses) de légumes cuits assortis, tels que haricots verts, carottes et pommes de terre, coupés en morceaux de la taille de bouchées

Préparation

1. Amener l'eau à ébullition à feu vif, dans une grande casserole. Incorporer le Poulet Jardinière Riz & Vermicelle Knorr® Sidekicks® et le bouillon de poulet style maison Knorr® à teneur réduite en sodium. Amener à nouveau à ébullition; baisser le feu et laisser mijoter, avec couvercle, jusqu'à ce que le riz soit presque tendre.
2. Ajouter la dinde et les légumes. Cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre

PUBLICITÉ

Nutrition

-  Sans sésame
-  Sans moutarde
-  Sans gluten
-  Sans fruits de mer
-  Sans lactose
-  Sans oeufs
-  Sans poisson
-  Sans soya
-  Sans sucre ajouté