

Bortsch chaud

🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

Soupe déshydratée à la betterave et au bœuf, inspirée du bortsch ukrainien.

Prête en 10 minutes.

Monde

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> betteraves marinées déshydratées <i>râpées</i>	2 càs
<input type="checkbox"/> bœuf lyophilisé	2 càs
<input type="checkbox"/> poudre de betterave	1 càs
<input type="checkbox"/> purée de pommes de terre instantanée	1 càs
<input type="checkbox"/> poudre d'oignon	1 càc
<input type="checkbox"/> bouillon de légumes en poudre	1 càc
<input type="checkbox"/> eau	250 ml
<input type="checkbox"/> sel	
<input type="checkbox"/> poivre	

PRÉPARATION

– Préparation à la maison –

1. Mélanger les *betteraves marinées déshydratées*, le *bœuf lyophilisé*, la *poudre de betterave*, la *purée de pommes de terre instantanée*, la *poudre d'oignon* et le *bouillon de légumes en poudre* dans un sac hermétique.

– Utilisation sur le trail –

2. Verser le mélange dans une *casserole*. Ajouter *eau* et bien mélanger. Porter à ébullition à feu moyen et cuire *5 minutes* en remuant. Assaisonner avec *sel* et *poivre*. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer *5 minutes*.

dehydrated