

Chaudrée de chou-fleur au fromage



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

🥛 lait

*Soupe déshydratée ultra-rapide au chou-fleur, pomme de terre et cheddar.
Prête en 5 minutes dans une tasse.*

Monde

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> poudre de chou-fleur déshydraté	2 càs
<input type="checkbox"/> purée de pommes de terre instantanée	1 càs
<input type="checkbox"/> fromage Cheddar lyophilisé <i>en poudre</i>	2 càs
<input type="checkbox"/> lait entier en poudre	1 càc
<input type="checkbox"/> bouillon de légumes en poudre	1 càc
<input type="checkbox"/> eau <i>bouillante</i>	250 ml

PRÉPARATION

— Préparation à la maison —

1. Mélanger la *poudre de chou-fleur déshydraté*, la *purée de pommes de terre instantanée*, le *fromage Cheddar lyophilisé*, le *lait entier en poudre* et le *bouillon de légumes en poudre* dans un sac hermétique.

— Utilisation sur le trail —

2. Verser le mélange dans une tasse. Ajouter *eau*. Remuer, couvrir et laisser tremper *5 minutes*.

dehydrated