

Semoule au canard déshydratée

🍲 1 portions · ⌚ prep. 5m

🌾 gluten 🍷 sulfites

Une semoule au canard séché et aux tomates déshydratées. Prêt en quelques minutes avec de l'eau chaude.

France

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> semoule	80 g
<input type="checkbox"/> canard séché	50 g
<input type="checkbox"/> tomates déshydratées	20 g
<input type="checkbox"/> oignons frit déshydraté	10 g
<input type="checkbox"/> poireau en poudre	1 cac
<input type="checkbox"/> bouillon de légumes en poudre	1 cac
<input type="checkbox"/> sel	1 cac
<input type="checkbox"/> eau bouillante	400 ml

PRÉPARATION

– Préparation –

1. Mélanger la *semoule*, le *canard séché*, les *tomates deshydratées*, les *oignons frit deshydraté*, le *poireau en poudre*, le *bouillon de légumes en poudre* et le *sel*.
2. Emballer dans un sac sous vide et sceller.

– Utilisation –

3. Ajouter *eau* et attendre *8 min* en mélangeant de temps en temps.

dehydrated