

Soupe panais-pomme

Chaleureux, fruité, délicieux



1^{re} étape



Couper les **oignons** en lanières, les **panais** et les **pommes** en tranches.

2^e étape



Faire revenir les légumes dans le **beurre** chaud. Ajouter le **jus de citron**.

3^e étape



Verser le **bouillon**, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser bouillonner env. 10 min à couvert, saler, poivrer, décorer de **crème fraîche**.

Suggestion: remplacer le panais par du céleri-rave.



Mise en place et préparation:
env. 20 min

2 oignons
500g de panais
2 pommes (p. ex. boskoop)

1 c. s. de beurre
2 c. s. de jus de citron

1½ litre de bouillon de légumes
sel, poivre

200g de crème fraîche aux herbes

Portion: 304kcal, pro 5g, glu 26g, lip 20g