

BOULLION POUR SOUPE ASIATIQUE

Faire une mire-pois (carottes, oignons, céleri), y ajouter des champignons en morceaux, plusieurs morceaux de lemon grass (facultatif) et de gros morceaux de gingembre. Arrosez d'un peu d'huile d'olive et mettre au four 30 minutes à 300F.

Ajoutez 1 gallon d'eau, une grosse botte de coriandre, beaucoup de feuilles de basilic ainsi que 2 ou 3 jalapenôs.

Faire mijoter jusqu'à la concentration désirée.

Filter.

Pour se faire une soupe, j'y ajoute du poivron rouge, des pois mange-tout, du basilic, des épinards et des nouilles won-ton.

C'est délicieux... le meilleur bouillon à date!!!

Tiré de l'émission Diner's, Drive-in's and Dive's