

Bouillons à fondue



L' i n n o v a t e u r de b o n g o û t .

Bouillon régulier

142 g d'assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)

6 tasses d'eau

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Couvrir et laisser mijoter une heure. Filtrer.



Bouillon aux fines herbes

142 g d'assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)

4 tasses d'eau

2 tasses de fond de veau

3 carottes

1 poireau

1 branche de céleri

1 oignon

Thym (1W9L034) au goût

Romarin (9K084) au goût

Feuille de laurier (1W9L051) au goût

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Couvrir et laisser mijoter une heure. Filtrer.

Idéal pour : viande rouge et gibier (canard, sanglier, cerf, bison, etc.)!

Bouillon à l'asiatique

142 g d'assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)

4 tasses d'eau

2 tasses de bouillon de poulet MC-12007

1 c à soupe d'huile de sésame

1 oignon haché

1 c à soupe d'ail haché

2 c à soupe de gingembre haché

1 c à thé de piment broyé (1W9L047)

4 c à soupe de sauce soya

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Couvrir et laisser mijoter une heure. Filtrer.

Idéal pour : volaille, porc et fruits de mer!

Bouillon pour fondue à la volaille

142 g d'assaisonnement bouillon fondue chinoise (7K003)

5 tasses de bouillon de poulet MC-12007

1 tasse de vin blanc

1 oignon émincé

1 carotte émincée

½ poireau émincé

2 gousses d'ail haché

1 c à soupe d'huile de canola ou d'olive

2 c à soupe d'épices à marinade (9K054)

2 c à thé de romarin (9K084)

Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen, puis faire revenir les légumes émincés avec les épices pendant environ 2 minutes. Verser le vin blanc et le bouillon de poulet. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant 20 minutes. Filtrer et servir.