

Potage aux oignons

Ingrédients

- 6 beaux oignons jaunes
- 35 gr de beurre salé à la fleur de sel
- 1 bouillon de volaille ou de boeuf
- 4 cm de racine de gingembre râpée



Emincez les oignons jaunes afin d'obtenir de fines lanières et dorez-les dans le beurre salé à la fleur de sel en remuant doucement. Vos oignons auront une belle couleur caramel.

Ajoutez de l'eau et le bouillon de volaille ou de boeuf ainsi que la racine de gingembre râpée. Assaisonnez selon vos goûts.

Mon petit plus : j'ajoute toujours **2 clous de girofles** et un peu de **cannelle** (idéale contre les virus de l'hiver).

Portez à ébullition et laissez mijoter 1h.

Pour profiter de beaux morceaux d'oignons, je ne passe pas ce potage au mixeur.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Cocotte BK
à partir de
79⁰⁰ €



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

