

SOUPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS ET JUJUBES ROUGES



Catégorie: Soupes

Informations
complémentaires

Créée le 2024-09-18
Qualifié par Supercook SG
Proposé par CHONGPT48
Temps total de préparation:
105 Minutes

Convient à la machine:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

1.5 Kilo	poulet
8 pièce(s)	Champignons séchés
5	Gingembre émincé
8 pièce(s)	Jujubes
4 cuillère(s) à soupe	Baies de goji séchées
3 Litre	eau
1 pincée	sel
8 pièce(s)	Dattes noires

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Couteau mélangeur
(pointu)



Spatule