

Soupe aux lentilles

4 X 900ml de bouillon de poulet + concentré

10 tasses de lentilles rouges rincé

2 bte de jus tomate

1 bte de 100 oz de tomate en dés

2 bte de soupe tomate

2 oignons

12 carottes râpés

8 branches de céleri hachés

Origan, marjolaine, basilic, graine de céleri, sel et poivre

½ tasse de sauce soya

Ail

Dans un grand chaudron, faire revenir les oignons, l'ail et le céleri.

Ajouter le bouillon : les lentilles et tous les autres ingrédients laisser mijoter jusqu'à ce que les lentilles soient tendres

SERVIR AVEC FROMAGE RAPÉ