

LE MOLOKHEYA DE SOLANGE

INGRÉDIENTS

- Bouillon de poulet (3 tasses par paquet de molokhya surgelé)
- Paquet de Molokhya surgelé
- Beurre
- Riz à grain long déjà cuit
- Pita grillé
- Oignon émincé (rouge ou blanc) mariné dans le vinaigre blanc
- Ail émincé
- Coriandre sèche moulue
- Poulet rôti

PRÉPARATION

- Préparer le bouillon de poulet.
- Une fois prêt, ajouter le paquet de molokhya.
- Réduire le feu et laisser cuire lentement. Ne pas faire bouillir.
- Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une poêle et faire revenir l'ail émincé jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.
- Ajouter une petite cuillère à thé de coriandre moulue à l'ail.
- Ajouter le mélangeur d'ail et de coriandre à la soupe et faire cuire une minute ou deux.

SERVICE

- Émietter le pita grillé dans le fond d'un bol de soupe.
- Ajouter une portion de riz, des morceaux de poulet.
- Baigner le tout de la soupe de molokhia et parsemer d'oignons marinés.
- Mélanger et déguster !