



Bouillon à fondue maison

Ingrédients

- 2 c. à soupe de bouillon de boeuf (en poudre ou Bovril)
- 1/2 oignon rouge coupé en dés
- 2 c. à soupe d'ail haché finement (ou 3 gousses) ---> J'achète l'ail en pot au Costco
- 1 sachet de soupe à l'oignon Lipton
- 2 c. à table de sauce Worcestershire
- 4 tasses d'eau
- 1 tasse de vin rouge ---> J'ai pris un Woodbridge
- Quelques feuilles de Laurier
- 1 tasses de champignons déshydratés (facultatif) ----> J'achète ceux du Costco : une énorme boîte pour 13 \$

Marche à suivre :

1. Mettre tous les ingrédients dans un chaudron et porter à ébullition. Laisser mijoter une dizaine de minutes pour permettre aux champignons déshydratés de bien s'hydrater.