

Soupe détox hiver

Préparation : 5 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1/4 de chou
- 2 oignons
- 1 poivron vert
- 4 à 5 tiges de céleri branche
- 2 poireaux
- 1 gousse d'ail
- 3 tomates de taille moyenne
- coriandre fraîche + curry pour parfumer
- sel et poivre
- eau



Couper tous les légumes en petits morceaux.

Ajouter de l'eau (à niveau des légumes).

Ajouter la coriandre, le sel, poivre et le curry.

Laisser cuire environ 10 à 15 minutes - le temps que les légumes soient cuits.

Vous pouvez la manger telle qu'elle, ou passer les légumes au blender - à votre convenance.

Votre soupe est prête !