

Une soupe imparfaite et alors ?

Une soupe anti-gaspillage alimentaire

Préparez un bouillon à partir de la carcasse de volaille.
Cuire 30 minutes des légumes crus.

Ajoutez ensuite :

- légumes défraichis,
- épluchures de légumes : asperge, potimarron, salade,
- fanes de radis, carotte, betterave, navet ou brocoli,
- reste de pâtes à découper en petits morceaux,
- ou pommes de terre ramollies.

Fanes de radis, carotte, betterave, navet ou brocoli

- Riches en **vitamines** et **antioxydant**
- **Agréments** pour les soupes, quiches ou pesto
- **Condiments** pour les préparations salées