

NOUVEAUTÉ BETTY BOSSI:

## s!mple.bon.

Le temps vous manque, mais vous avez envie de vous régaler?

Betty Bossi vous propose la solution!

Les recettes s!mple.bon.: avec quelques ingrédients, vous servez un mets délicieux en un tournemain.

### CRÉATIVITÉ

Diversifiez les recettes à plaisir. Souvent, l'inspiration naît après un coup d'œil dans le réfrigérateur.

### AFFINER

Laissez parler votre imagination pour les assaisonnements. S'il vous manque du basilic, vous avez peut-être un peu de ciboulette. Vous préférez les mets épicés? Ajoutez alors quelques rouelles de piment selon votre envie.

### PORTIONS

Peu importe que vous cuisiniez pour vous seul ou pour toute la famille. Il suffit d'adapter les quantités.

### PROPORTIONS

Les proportions sont indiquées lorsqu'elles sont nécessaires à la réussite d'une recette. Si elles sont absentes, lancez-vous et donnez votre propre «griffe» à votre recette. Vous verrez que cela fonctionne, vous aurez du plaisir et vous régalez à coup sûr!



### SOUPE AUX BOULETTES DE VIANDE ET CREVETTES

100 g de viande hachée (veau)  
50 g de crevettes cocktail, hachées  
½ c. s. de maïzena  
½ c. s. de sauce soja foncée (dark)

8 dl de bouillon de bœuf

1 boîte de pousses de bambou, rincées

Bien pétrir la viande avec les autres ingrédients, y compris la sauce soja, façonner des boulettes. Porter le bouillon à ébullition, ajouter boulettes et pousses, laisser mijoter env. 5 minutes.

Malaisie