

# POTAGE AU CHOU ROUGE

*1 céleri vert  
1 petit chou rouge  
bouillon de légumes  
sel-poivre  
1 c. à s. d'huile d'arachide  
oignons grillés*

*Couper les tiges de céleri en tronçons ainsi que le chou rouge. Chauffer l'huile dans une casserole et y faire revenir les légumes quelques instants. Couvrir de bouillon de légumes, assaisonner selon le goût et faire cuire 45 minutes à la casserole à pression ou le double, dans une casserole traditionnelle. Servir le potage fumant, garni d'oignons grillés.*