

# Soupe style pomme de terre au four toute garnie Frank's RedHot<sup>MD</sup>

TOTAL TIME

35 min

SERVING / SIZE

1 tasse  
ou 250  
mL

SERVINGS

12



Crémeuse, fumée et débordante de caractère. Nous avons pris notre riche soupe Signature Potage Parmentier et bacon et nous l'avons relevée d'un soupçon de Frank's RedHot<sup>MD</sup>. Ensuite, nous l'avons garnie d'oignons frits croustillants, de morceaux de bacon croquants et de ciboulette. Voilà un plat réconfortant avec sa touche épicée.

## MADE WITH



Signature Potage Parmentier et bacon  
CASE CODE 08166

## Ingredients

1 bac (1.81 kg)

Signature Potage Parmentier et bacon, cuire et maintenir au chaud

152 mL

Sauce piquante Originale Frank's RedHot<sup>MD</sup>

Garniture suggérée :

Oignons frits croustillants French's<sup>MD</sup>

Aneth frais, haché (ou ciboulette)

Simili bacon

## Directions

- 1** Ajouter 1 contenant (2 blocs) de soupe dans la casserole.
- 2** Ajouter un plein contenant d'eau (1,9 l ou 8 tasses) ainsi que la sauce piquante, et couvrir.
- 3** Porter à ébullition (min. 82 °C ou 180 °F), en remuant de temps en temps.
- 4** Réduire le feu (71 °C ou 160 °F) et couvrir. Remuer périodiquement.

Pour servir : Ajouter des garnitures suggérées.