

Bouillon à fondue chinoise
(1 caquelon)

10 t. d'eau

2 enveloppes soupe oignon

2 carottes râpées

4 c. à soupe de cons. poudre poulet

4 c. à soupe de cons. poudre bœuf

6 c. à soupe de sauce chili

1 c. à thé de gingembre

1 bouteille de vin blanc

Cuire 2 heures



Sauce du diable chaude



5 gousses d'ail

1 oignon haché

1/2 t. d'huile

Mélanger, cuire sans rôtir.

Fécule de maïs (1 c. à thé)

1 c. à thé moutarde sèche

1/2 t. Relish

2 c. à table vinaigre

1/2 t. ketchup

1/2 c. à thé de sel

1/2 t. sauce Worcestershire

1/2 c. à thé sauce HP (facultatif)

Faire bouillir environ 1/2 hre.