

# soupe de fruits de mer orientale au cresson et au gingembre



## **Ingrédients**

750ml / 1 ½ pt stocks de poissons  
1 pièce pouces de gingembre frais, pelé et émincé  
½ poivron rouge, épépiné et de-finement tranché  
Des nouilles fines 100g/4oz  
225g/8oz fruits frais mélangés  
Conseils d'asperges fines 100g/4oz  
1 x 85g/3oz pack de cresson, grossièrement hachées  
sel et poivre

## **Méthode**

Porter le bouillon à ébullition et ajouter le gingembre et le piment rouge. Mélanger les nouilles, fruits de mer et les asperges et laisser mijoter pendant 3 minutes. Ajouter le cresson et la saison avant de servir.