

# Soupe Godaille du pêcheur aux oignons rouges



2 personnes

5 min préparation

25 min cuisson

## Les ingrédients

**1 boîte (400 g)** de soupe Godaille du pêcheur aux pommes de terre et petits légumes la belle-iloise  
**50 g** d'oignons rouges  
**3/4** de verre d'eau

## Les étapes

- 1- Couper finement les oignons rouges et les faire revenir à la poêle
- 2- Ajouter ensuite les 3/4 d'un verre d'eau, puis la soupe
- 3- Faire cuire 20 minutes à feu doux à couvert et le tour est joué !