

## Bouillon à fondue chinoise

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 1h00

**Portions :** 6

### INGRÉDIENTS

4 tasses (1 L) d'eau  
2 c. à thé (10 g) de persil  
2 gousses d'ail écrasées  
1 feuille de laurier  
1 enveloppe (environ 50 g) de soupe à l'oignon  
1 boîte (284 ml) de consommé de boeuf  
1 c. à table (15 ml) de ketchup  
1 tasse (250 ml) de vin rouge  
Poivre

### LES ÉTAPES

1. Faire mijoter tous les ingrédients à feu très doux pendant environ 1 heure.
2. Verser dans le plat à fondue et voilà, c'est prêt!