

Soupe A L'orge et aux Légumes

6 Tasses de Bouillon de Boeuf.

Sel et poivre au goût

$\frac{1}{3}$ de tasse d'orge

$\frac{1}{2}$ de céleri en dés

$\frac{1}{2}$ Tasse d'oignon en dés

$\frac{1}{2}$ tasse de carotte en dés

1 Boute de tomate 19oz.

Amener le Bouillon à ébullition ^{assaisonner} au goût sel et P.
Ajouter l'orge couvrir et laisser mijoter pendant 30 m.
Ajouter les légumes et laisser mijoter 30 min ou plus
jusqu'à ce que l'orge et les légumes soient tendres.

Salade de macaroni

2 tasse de macaroni coupés

$\frac{1}{2}$ tasse de mayonnaise

$\frac{1}{4}$ tasse de poivron vert

~~1~~ " " " Rouge 2 c. à table.

1 oignon moyen haché fin

1 c. à thé de paprika

Sel et poivre au goût

Cuire les pâtes ~~à~~ Ajouter la mayonnaise, les
poivrons vert et rouge, l'oignon, le paprika sel et P.
Réfrigérer au moins 1 heure.