Soupe carottes pommes de terre poireaux recette cookeo



Soupe carottes pommes de terre poireaux recette cookeo

135 CALORIES 3 PP 2 SP

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de carottes

200 g de pommes de terre

200 g de poireaux

1 litre et demi d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

1 oignon

Sel et poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation
Épluchez les carottes et coupez-les en morceaux

Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux

Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles.

Mode dorer
Versez l’huile d’olive dans la cuve et faites dorer les oignons quand l’huile est chaude.

Ajoutez les rondelles de poireaux.

Ajoutez les morceaux de carottes et de pommes de terre

Versez le bouillon composé de : un litre et demi d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 8 minutes
Mixez l’ensemble de la préparation quand la cuisson est terminée.
Salez et poivrez selon votre convenance

