Soupe Méditerranéenne fiche cookeo

Soupe Méditerranéenne fiche cookeo

Cookeo

Moulinex

Soupe Méditerranéenne

Ingrédients

500 g de légumes méditerranéen congelés
1200 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
Sel
Poivre
1 petite boite de concentré de tomates

Préparation

Déposez les 500 g de légumes méditerranéens congelés.
Versez 1200 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn
Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble de la préparation .
Ajoutez le concentré de tomates et consommez chaud .

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/ http://recettescookeo.net/