

Soupe pommes de terre tomates cookeo



80 CALORIES 2 PP 2 SP

Ingédients pour 4 personnes

4 pommes de terre

1 cube de bouillon de bœuf

1 l d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre puis passez les sous l'eau.
Coupez les en morceaux .

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre dans la cuve
.

Versez 1 l d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Mixer la préparation puis ajoutez du concentré de tomates
mélangez Servez chaud

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**

