

Soupe tomates lardons recette cookeo économique



Soupe tomates lardons recette cookeo économique

Ingrédients

1 grosse boîte de tomates pelées

1 oignon

40 g de vermicelle

100 g de lardons nature

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec les 500 ml d'eau et le cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Déposez les morceaux d'oignons et les lardons dans la cuve du cookeo

Ajoutez les tomates pelées en petits morceaux dans la cuve .

Versez le bouillon préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.

Ajoutez le vermicelle fermez le couvercle pendant 1 à 2 mn

consommez chaud.