

Soupe tomates pommes de terre recette cookeo



Soupe tomates pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

1 grosse boîte de tomates pelées

400 g de pommes de terre

350 ml d'eau

50 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux .

Coupez les tomates pelées en petits morceaux

Ajoutez les tomates pelées en petits morceaux dans la cuve .

Ajoutez les pommes de terre

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez l'eau et le verre de vin blanc et émiettez un cube de bouillon de boeuf

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Vous pouvez mixer si vous le souhaitez

consommez chaud.