Soupe tomates recette cookeo



Soupe tomates recette cookeo

100 CALORIES 2 PP 1 SP

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de tomates

1 cube de bouillon de bœuf

600 ml d’eau

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 petite boite de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les tomates en quartiers

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Faites revenir les morceaux d’oignons dans la cuve avec l’huile d’olive

Ajoutez au bout de une minute les morceaux de tomates

Versez 600 ml d’eau avec un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Mixer la préparation puis ajoutez la boite de concentré de tomates

Servez chaud

