

Soupe lingot blanc, tomate et carotte

DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS



Soupe lingot blanc,
tomate et carotte

Epluchez et émincez l'oignon. Préparez les carottes en les épluchant et en les coupant en MORCEAUX.

Dans une cocotte, faites chauffer de l'huile d'olive et faites revenir les oignons, ajoutez les carottes, les lingots blancs préalablement cuits et le concentré de tomates.

Mélangez bien le tout et faites cuire 5 minutes.

Couvrez avec le bouillon. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire 45 minutes. Coupez le feu et ajoutez le persil. Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

250gr de lingot blanc

250gr de carottes

100gr de concentré de tomate

1/2 oignon

Huile d'olive

1,5L de bouillon

Sel

Poivre

Persil

MES INGREDIENTS BIO ↙

