



Soupe potiron et pomme de terre



PRÉPARATION

15 MIN



CUISSON

15 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 beau potiron d'environ 1Kg
- 2 belles pommes de terre
- 1 oignon
- Persil frais
- 200 ml d'eau
- 1 cube kub or

Instructions

1. Eplucher et couper les pommes de terre et le potiron en cubes
2. Eplucher et émincer l'oignon
3. Placer les dés de potiron et de pommes de terre directement dans la cuve du Cookeo (pas besoin du panier vapeur)
4. Ajouter dans la cuve : le cube Kr Or partiellement émietté, un peu de persil ciselé, l'oignon et l'eau
5. Programmer votre Cookeo en cuisson rapide (sous pression) pendant 15 minutes
6. A la fin de la cuisson, mixer la préparation soigneusement afin de ne pas avoir de morceaux