

CRÈME D'ÉPINARDS, D'ASPERGES ET DE COURGE



Catégorie: Soupes

Créée le 2022-01-27

Qualifié par Supercook CL

Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 27:05 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS

500 gramme(s) Épinards hachés irrégulièrement

300 gramme(s) Courge patate douce coupée en cubes de 3x3 cm

200 gramme(s) Asperges en dés

1/2 Oignon coupé en deux

1/2 Poivron vert coupé en 4

1 Branche de céleri coupée en quatre

1 gousse ail

1 bouillon de légumes

1 1/2 Litre Eau chaude

40 millilitre(s) huile d'olive

10 gramme(s) Basilic

50 millilitre(s) crème fraiche liquide

Sel et poivre à volonté

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).