

RAGOUT PRINTANIER

Ragoût printanier aux 3 légumes – pommes de terre, carottes, petits-pois – et de la purée de tomates BIO.

Pommes de terre
Carottes
petits pois surgelés
oignons, ail
huile d'olive
bouillon cube aux légumes

purée de tomates
aromates
Sel - poivre



 15 minutes
 30 minutes
 4-6 Portions



1. Eplucher les légumes. Ciseler oignons-ail et placer sur le feu avec un fond d'huile d'olive



2. Ajouter les carottes coupées en rondelles, puis le pommes de terre coupée en gros morceaux, et enfin les petits pois



3. Couvrir avec la moitié de purée de tomates et le reste de bouillon



4. Saler-poivrer + Basilic (surgelé) + Origan (ou herbes provence, ou bouquet d'herbes thym,laurier)



5. Bien mélanger et mettre à feu doux, couvert pendant 20-30 minutes, laisser évaporer et épaissir naturellement.



6. A consommer après refroidissement. Quantité pour 4 belles assiettes.