

Bisque de poivrons rouges piquante

PORTION /
TAILLE
**1 cup or
250 mL**PORTIONS
8

Bisque crémeuse à base de tomate avec une chaleur inspirée de Nashville et une saveur intense de poivron rouge.

PRÉPARÉ AVEC**Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges
rôti avec fromage gouda**

CODE DE CAS 23323

Ingredients

- 1 sac (1,81 kg)** **Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda**
- 18 mL** Assaisonnement Nashville Hot Frank's RedHot^{MD}
- Garniture :
- Cornichons en dés ou tranchés
 - Oignons frits croustillants French's^{MD}

Directions

- 1** Plonger le sac, congelé ou décongelé, dans l'eau bouillante.
- 2** Chauffer le produit jusqu'à 82 °C (180 °F).
- 3** À l'aide de pinces ou de gants résistants à la chaleur, retirer le sac de l'eau.
- 4** Ouvrir le sac : Faire une incision à l'aide d'un couteau sur la partie supérieure du sac.
- 5** Verser avec précaution dans le récipient de table à vapeur ou la bouilloire. Incorporer l'assaisonnement.

Pour servir

Ajouter des garnitures suggérées.