

# BISQUE AUX TOMATES ET AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS ACCOMPAGNÉE D'UN SANDWICH AU FROMAGE GOUDA ET ASPERGES



accords & parfaits



## Tip

Servir ensemble la soupe et le sandwich.  
Garnir la soupe de croûtons. Songer à  
remplacer le fromage gouda par du  
fromage havarti.

Temps Total  
**MIN.**

Portion  
**SOUPE ET SANDWICH**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**1**

Pour les grands : Voilà la version adulte du classique duo « soupe aux tomates et sandwich au fromage fondant ». Les parfums de cette bisque se mélangent à la saveur du gouda, le tout servi sur un pain de seigle marbré.

## INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

bisque aux tomates et aux poivrons rouges grillés  
VERVE® de CAMPBELL®

turions d'asperges, grillés	3 chacun	3 chacun
pain de seigle	2 tranches	2 tranches
beurre ou huile d'olive	1 c. à s.	5 mL
gouda	4 oz	113 g

## INSTRUCTIONS

1. Préparer la soupe selon le mode d'emploi.
2. Faire griller les asperges et réserver.
3. Badigeonner l'extérieur du pain de beurre ou d'huile d'olive.
4. Ajouter le gouda et les turions d'asperges.
5. Faire griller le sandwich jusqu'à ce que le fromage soit fondu.