



Temps Total
30 MIN.

Portion
250ML (8 OZ)

Difficulté
EASY

Rendements
24

Cette soupe classique d'été contient du Cocktail aux légumes V8MD et déborde d'oignons, de poivrons, de concombre et de tomates, le tout assaisonné d'ail épicé et de poivre.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Tomates, en dés, en conserve ou fraîches	2 1/2 pintes	2 L
Cocktail aux légumes V8	2 pintes	2 L
Concombre, pelé et épépiné, en dés	4 t.	1 L
Oignon doux, haché finement	1 t.	250 mL
Poivrons, jaunes et verts, en dés	1 t.	250 mL
Persil, émincé	1/2 tasse	125 mL
Vinaigre de cidre	1/2 tasse	125 mL
Ail, émincé	3 c. à s.	45 mL
Sauce piquante aux poivrons rouges	2 c. à s.	30 mL

INSTRUCTIONS

1. Dans un grand contenant avec couvercle, combiner tous les ingrédients.
2. Couvrir.
3. Garnir avec des bâtonnets de concombre, des branches de céleri, d'oignons marinés, de branches de fines herbes fraîches, etc.

Point critique de maîtrise : Réfrigérer à une température inférieure à 4 °C (40 °F) pendant au moins 4 heures avant de servir.