Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SOUPE AUX TOMATES RÔTIES FUMÉES ET HARISSA

Faits Nutritionnels

Portion	250 mL (1 tasse)
Quantité Par Portion	
Calories 120	
	% Valeur Quotidienne
Lipides Totale g	**0%**
Lipides Saturée g	**0%**
Cholestérol 0mg	**0%**
Sodium 622mg	**26%**
Glucides Totaux g	**0%**
Fibre Alimentaire g	**0%**
Protéine g	**0%**
Vitamine A %	Vitamine C %
Calcium 2%	Fer 4%

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS

Campbell's SERVICE ALIMENTAIRE
FAIT POUR SERVIR™

SOUPE AUX TOMATES RÔTIES FUMÉES ET HARISSA

Temps Total
35 MIN.

Portion
250 ML (1 TASSE)

Difficulté
EASY

Une soupe de tomates d'inspiration nord-africaine avec harissa épicée, ail, oignons, paprika et persil.

Rendements
112

Tip

* Peut être remplacée par la Soupe Tomates à teneur réduite en sodium de Campbell's®, 12 x 48 oz, no 18987

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Huile d'olive	3 c. à s.	45 mL
Oignon, tranché finement	1 tasse	250 mL
Ail, pelé, haché	1 c. à s.	15 mL
Paprika, fumé	1 c. à thé	5 mL
Assaisonnement sec harissa	5 c. à s.	75 mL
Soupe condensée tomates de Campbell'sMD	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
L'eau	6 tasses	1 L
Sel casher	1 c. à thé	5 mL
Persil frais, haché	2 c. à s.	30 mL

INSTRUCTIONS

1. À l'aide d'une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen.

2. Ajouter les oignons. Cuire pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce que les oignons commencent à ramollir.

3. Ajouter l'ail jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé, environ 1 à 2 minutes.

4. Ajouter le paprika fumé et la moitié de l'harissa (2-1/2 cuillères à soupe). Faire griller 2-3 minutes à feu doux.

5. Ajouter la soupe aux tomates condensée Campbell's®, l'eau et le sel. Laisser mijoter 15 minutes à feu moyen.

CCP : Chauffer à une température interne minimale de 74°C pendant 1 minute.

CCP : Maintenir pour service chaud à 60 °C ou plus jusqu'à utilisation.

Pour servir : Porter 250 ml de soupe dans un bol de service. Garnir de persil. Sers immédiatement.

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS