



Soupe De Tomate Facile

Kolay Domates Çorbası



- 2 cuillères à soupe de pâte de tomate
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 tasse de lait
- 6 tasses de bouillon de poulet ou de l'eau
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de sel

- # Mettez dans une casserole, du beurre et de l'huile. Quand l'huile chauffe, rajoutez de la farine puis laissez cuire.
- # Rajoutez de la pâte de tomate et du ketchup. Tournez pendant 3-4 minutes.
- # Rajoutez du bouillon de poulet froid, du lait et du sel puis faites cuire jusqu'au point de bouillir.
- # Baissez la température, rajoutez du poivre noir, laissez cuire encore 5 minutes puis retirez du feu.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez rajouter un oignon râpé pour augmenter le goût de la soupe.