

Soupe à la tomate et au basilic



🍽️ 1 portions · ⌚ prep. 2m · 🕒 cuisson 5m

Soupe déshydratée ultra-simple à la tomate et basilic. Vegan, sans gluten.

Prête en 5 minutes dans une tasse.

Italie

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> sauce tomate en poudre	2 càc
<input type="checkbox"/> bouillon de légumes en poudre	1 càc
<input type="checkbox"/> basilic séché	1 càc
<input type="checkbox"/> eau <i>bouillante</i>	250 ml

PRÉPARATION

1. Mélanger la *sauce tomate en poudre*, le *bouillon de légumes en poudre* et le *basilic séché* dans un sac hermétique.
2. Verser le mélange dans une tasse. Ajouter *eau*. Remuer, couvrir et laisser tremper *5 minutes*.

dehydrated