

## Velouté de légumes au kiri (Cook'in)



Pour 4 pers / 2 pp par pers

- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 carottes
- 200 gr de pommes de terre
- 1 blanc de poireau
- 1 courgette
- 1 bâtonnet kub'or soit 2 cubes
- 2 kiri
- 650 ml d'eau
- sel, poivre

Couper l'oignon en deux, couper le poireau en rondelles et mettre le tout dans le bol et mixer 10s vit 6.

Eplucher les pommes de terres et les carottes.

Couper tous les légumes en morceaux et les mettre dans le bol.

Rajouter l'eau et le kub'or et programmer 25 min, 120°, vit 2.

Mettre le kiri, sel et poivre et mixer

Rectifier l'assaisonnement si besoin

Servir.