FICHE RECETTES

(pour 60 couverts, 500gr/pers)

CHORBA

Cette soupe est le recyclage des restes de chili stérilisés et trop cuits pour être servis à nouveau

Il suffit d'y rajouter des tomates mixées, des pois chiches et d'assaisonner

Une touche de fraîcheur s'impose juste avant le service : petits cubes de tomates fraîches, de poivrons ou encore basilic émincé

20 bocaux de 75cl de chili (620g/bocal)
10Kg de tomates mixées
3,6Kg de pois chiches cuits net égoutté (soit 9 bocaux de 75cl)
250g d'huile d'olive
75g de sel
25g de cumin
25g de paprika fort
3Kg de tomates en morceaux, 1 de poivrons coupés en cubes et du basilic à rajouter avant le service

Reconditionnement : stérilisation

Ordre de prix des ingrédients (bio) : 60€

Remarque : soupe délicieuse ! Pour augmenter le nombre de couverts, proposer du pain à tremper dedans