

Ragoût d'hiver végétarien

Ce ragoût copieux est un dîner parfait pour toutes les saisons. C'est aussi super facile à faire! Pour gagner encore plus de temps, faites cuire un gros lot et congelez-le. De cette façon, vous aurez un repas copieux prêt à chauffer quand vous le voulez.

Portions: 4 à 6

Préparation: 10 minutes |

Temps de cuisson: 25 min.

15 onces de tomate en conserve, coupé en dés

8 onces de pâte de tomate

8 onces de champignons blancs coupés en quartiers

8 onces de champignons Portobello, hachées finement

2 pommes de terre dorées, coupées en dés

2 carottes coupées en dés

1 branche de céleri de céleri, émincé

1 carotte, émincé

3 tasses de légumes de bouillon

1 tasse de haricots verts frais, parés

1/2 tasse de pois mange-tout

1/2 tasse de vin rouge 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillères à soupe d'eau

1 cuillère à café d'assaisonnement à l'italienne

1 cuillère à café de romarin sec

1/2 cuillère à thé de sauge sèche

Poivre noir

Sel



pot
mijoter

Placer l'instant pot en position SAUTÉ et faire chauffer l'huile. Ajouter le céleri, la carotte et le champignon, et les faire revenir pendant 4 min. Incorporer le bouillon, les haricots verts, le vin rouge, le vinaigre, le romarin, la sauge, l'assaisonnement à l'italienne, la pâte de tomate, les tomates en dés, la pomme de terre, le sel et le poivre. Mettre le couvercle et laisser cuire 15 min à haute pression. Une fois le temps écoulé, utilisez la méthode naturelle pour relâcher la pression.

Fouetter la fécule de maïs et l'eau dans un petit bol, puis l'incorporer dans le avec les petits pois. Appuyez sur le bouton SAUTÉ, sur l'instant pot et laisser le ragoût jusqu'à ce qu'il épaississe à votre goût. Servir avec du tiz

