



ών

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. φιλέτο κοτόπουλο σε μικρά κομματάκια
- 2-3 φλυτζ. του καφέ κοφτό μακαρονάκι
- 1 πατάτα μεγάλη
- 1 κολοκύθι
- 1 καρότο
- 5 φασολάκια
- 5 φύλλα μαρουλιού
- 1 κρεμμύδι
- 1 κρεμμυδάκι φρέσκο
- 6 φύλλα σπανάκι
- σελινόριζα
- μαιντανό
- άνηθο
- σέλινο
- ντοματοχυμό
- λίγο λεμόνι
- αλάτι
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε σε χαμηλή φωτιά το κοτόπουλο να σιγοβράζει με λίγο αλάτι και λάδι. Έπειτα κόβουμε σε μικρούς κύβους την μισή πατάτα, το μισό κολοκύθι, το μισό καρότο, τη σελινόριζα και το μισό κρεμμύδι και τα προσθέτουμε στην κατσαρόλα. Μετά ψιλοκόβουμε 2 φασολάκια, 1 φύλλο σπανάκι, 1 φύλλο μαρούλι, 1/2 φρέσκο κρεμμυδάκι και τα βάζουμε και αυτά να βράσουν. Προσθέτουμε τον φρέσκο ντοματοχυμό και λίγο λεμόνι. Έπειτα βάζουμε στο multi όλα τα υπόλοιπα υλικά και τα ψιλοκόβουμε έως ότου το μείγμα γίνει σαν πουρές και τα προσθέτουμε στην σούπα. Τέλος αφού βράσουν αρκετά, προσθέτουμε το μακαρονάκι και το αφήνουμε να χυλώσει.

Πηγή: mothersblog.gr