

Χορτόσουπα με κυδώνι, ρεβίθια και κρόκο Κοζάνης

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία: Γιάννης Αθυμαρίτης
Food Styling: Αντωνία Κατή

- **Μερίδες :** 6
- **Χρόνος προετοιμασίας :** 10m
- **Χρόνος ψησίματος :** 30m
- **Έτοιμο σε :** 40m

Απολαυστική χορτόσουπα με βελούδινη υφή που θα φτιάξετε πολύ γρήγορα και εύκολα. Χορταστική και ελαφριά, είναι ένα ιδανικό βραδινό γεύμα.

Υλικά

- 2 πατάτες, σε κύβους
- 2 καρότα, σε κύβους
- 2 πράσα, σε ροδέλες
- 2 κλαδάκια σέλερι σε ροδέλες
- 1 κυδώνι, σε κύβους

- 2 κουτ. σούπας βούτυρο φρέσκο
- 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- ½ γρ. στίγματα κρόκου Κοζάνης
- 1 φλιτζάνι κρασί λευκό
- 1½ λίτρο ζωμό λαχανικών ή κρέατος (σπιτικό ή από κύβο)
- 3 φλιτζάνια ρεβίθια βρασμένα
- χυμό από 1 λεμόνι
- πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Βήμα 1

Διαλύετε σε λίγο ζεστό ζωμό τον κρόκο Κοζάνης. Σε μεγάλη μαρμίτα ζεσταίνετε το βούτυρο με το λάδι και σοτάρετε τα λαχανικά για μερικά λεπτά μέχρι να μαραθούν.

Βήμα 2

Προσθέτετε στην κατσαρόλα το κρασί και, όταν εξατμιστεί, ρίχνετε το διαλυμένο κρόκο και το ζωμό των λαχανικών. Χαμηλώνετε τη φωτιά, σκεπάζετε την κατσαρόλα και σιγοβράζετε για 20 λεπτά περίπου, μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά. Αφήνετε να κρυώσουν ελαφρά και τα περνάτε από το μπλέντερ.

Βήμα 3

Ξαναβάζετε τη σούπα στην κατσαρόλα και τη δοκιμάζετε στο αλάτι. Αν είναι αρκετά πηχτή, την αραιώνετε με λίγο νερό ή ζωμό. Προσθέτετε και τα ρεβίθια και το χυμό λεμονιού. Αφήνετε τη σούπα να πάρει μια βράση.

Βήμα 4

Τη σεργίρετε με ψητά ή τηγανητά κρουτόν ή σφολιάτα κομμένη σε μικρά αστεράκια ή λιλιπούτεια δισκάκια ψημένα στο φούρνο. Πασπαλίζετε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και μερικά στίγματα κρόκου.

Συνταγή: Σιμόνη Καφίτη

Πηγή: [.olivemagazine.gr](http://olivemagazine.gr)