

19 Ιανουαρίου 2019

Κρύα πατατόσουπα με φετούλες αβγοτάραχο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος - Food Styling: Tina Webb

Μια πολύ νόστιμη σούπα, σε ωραία δροσερή εκδοχή. Το αβγοτάραχο συμπληρώνει τη λεπτή της γεύση.

Μερίδες:4-5 Χρόνος προετοιμασίας:30' Χρόνος μαγειρέματος:60' Έτοιμο σε:1:30'

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Ηλίας Μαμαλάκης

Υλικά

600γρ. πατάτες
10 φετούλες αβγοτάραχο, λεπτές
600ml ζωμό λαχανικών
1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο
1 φλιτζανάκι του καφέ άνηθο, ψιλοκομμένο
1 κουτ. γλυκού πάπρικα, γλυκιά
αλάτι, πιπέρι λευκό

Διαδικασία

Βράζετε τις πατάτες σε άφθονο νερό για 45 λεπτά περίπου, μέχρι να μαλακώσουν και να τσιμπιούνται εύκολα με ένα πιρούνι. Τις σουρώνετε, τις καθαρίζετε από τις φλούδες, αφαιρείτε τα μαύρα στίγματα και τις κόβετε σε μικρά κομμάτια.

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ζεσταίνετε καλά το ελαιόλαδο και ρίχνετε μέσα τα κομματάκια της πατάτας. Τα σοτάρετε απαλά και προσθέτετε το ζωμό των λαχανικών. Ανακατεύετε και αφήνετε να πάρουν μαζί μια καλή βράση. Μαγειρεύετε για 10 λεπτά περίπου.

Περνάτε από το μπλεντεράκι σας το ζωμό μαζί με τις πατάτες μέχρι να γίνουν ένα βελούδινο μίγμα. Ξαναβάζετε τη σούπα στην κατσαρόλα και αφήνετε να πάρει μια καλή βράση. Ρίχνετε λευκό πιπέρι και αλάτι και στη συνέχεια αφήνετε να κρυώσει. Αν είναι πολύ πηχτή, την αραιώνετε με λίγο νεράκι. Αν πάλι είναι πολύ αραιή, τη βράζετε για λίγο ακόμη μέχρι να γίνει όπως τη θέλετε, δηλαδή σαν αραιό μέλι. Την παγώνετε καλά στο ψυγείο.

Λίγο προτού τη σερβίρετε, ρίχνετε μέσα στη σούπα τον ψιλοκομμένο άνηθο, ανακατεύετε και ακουμπάτε με μεγάλη προσοχή στο κέντρο κάθε πιάτου από δύο φετούλες αβγοτάραχο. Πασπαλίζετε με γλυκιά πάπρικα την επιφάνεια της σούπας και σερβίρετε αμέσως.

Πηγή: olivemagazine.gr