

15 Δεκεμβρίου 2017

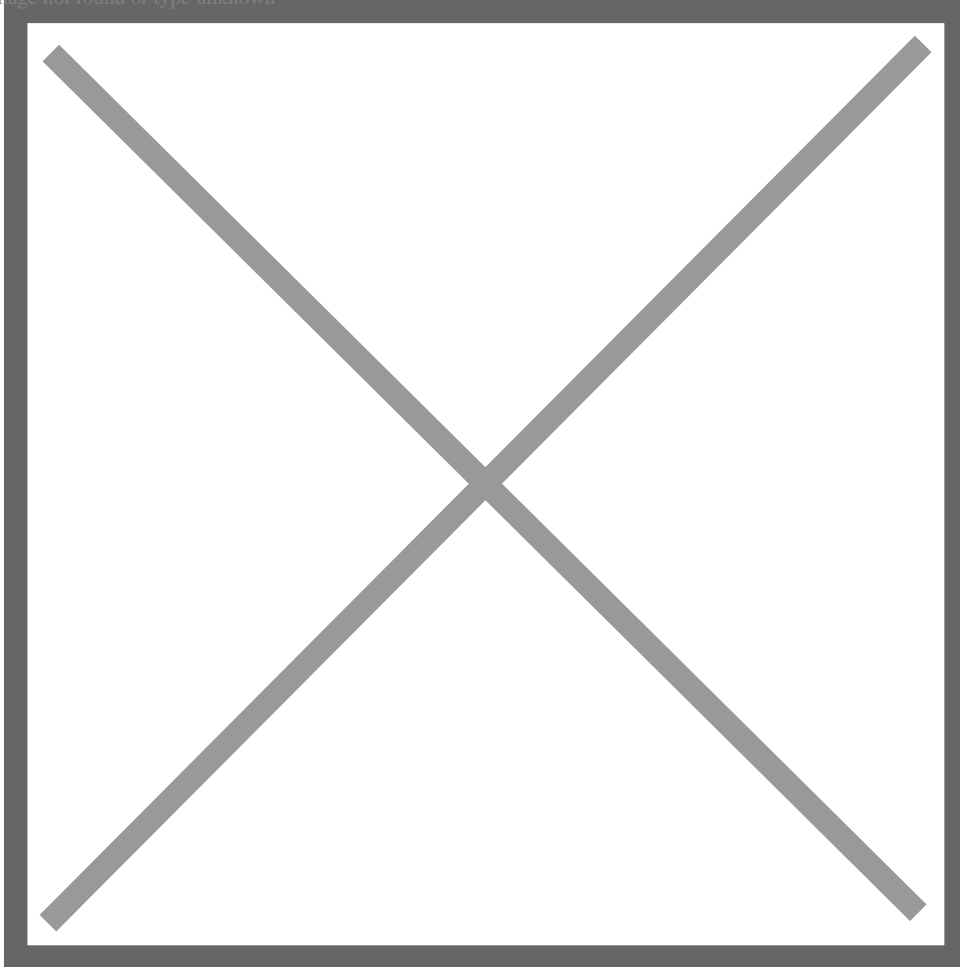
Κουνουπίδι σούπα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Υλικά

1 μέτριο κουνουπίδι
3 πατάτες
½ λίτρο νερό από το βρασμένο κουνουπίδι
Αλάτι πιπέρι
Μοσχοκάρυδο τριμμένο
3 κουταλιές της σούπας φυτικό βούτυρο
2 κουταλιές της σούπας αλεύρι
½ ματσάκι μαϊντανός ψιλοκομμένος

Εκτέλεση

Πλένουμε το κουνουπίδι, το κόβουμε σε κομμάτια και πετάμε τα χονδρά κοτσάνια. Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε και τις βάζουμε να βράσουν με το κουνουπίδι για 20 με 25 λεπτά. Κρατάμε ½ λίτρο από το βρασμένο νερό, στο υπόλοιπο πολτοποιούμε τα λαχανικά και προσθέτουμε τα αλάτι, πιπέρι και το μοσχοκάρυδο. Λιώνουμε σε μια κατσαρόλα το βούτυρο, προσθέτουμε το αλεύρι και αφήνουμε το μείγμα να πάρει χρυσαφένιο χρώμα. Ανακατώνοντας συνέχεια, ρίχνουμε σιγά σιγά το ζουμί των λαχανικών. Ρίχνουμε το μείγμα αυτό στα αλεσμένα λαχανικά, ανακατώνουμε καλά τη σούπα και την πασπαλίζουμε με το μαϊντανό.

Πηγή: monastiriaka.gr