

13 Ιανουαρίου 2018

Κρεμώδης σούπα αγκινάρας με λούντζα

/ Γενικά



Υλικά

3-4 φέτες λούντζα καπνιστή, ψιλοκομμένες

3 ½ κ.σ. βούτυρο

3 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες

½ μεγάλο κεφάλι κουνουπίδι, τεμαχισμένο

250 γρ. καρδιές αγκινάρας, ξεπαγωμένες

4 ½ φλ. ζωμό κοτόπουλο ή λαχανικών

1 φλ. κρέμα γάλακτος βαριά

1 κ.γ. σκόρδο σκόνη

1 ½ θαλασσινό αλάτι

½ κ.γ. κρεμμύδι σκόνη

½ κ.γ. πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο

2 κ.σ. φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο

Διαδικασία

Σε ένα τηγάνι βάζουμε την καπνιστή λούντζα και τη σοτάρουμε να πάρει λίγο χρώμα.

Σε μία μεγάλη κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο σε μέτρια προς υψηλή φωτιά.

Ρίχνουμε τις λιωμένες σκελίδες σκόρδο, το ψιλοκομμένο κουνουπίδι, τις καρδιές αγκινάρας και σοτάρουμε για 10 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα.

Προσθέτουμε το ζωμό κότας ή λαχανικών, ανακατεύουμε και αφήνουμε το μείγμα να βράσει.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και σιγοβράζουμε για 45 λεπτά.

Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και με τη βοήθεια ενός μπλέντερ πολτοποιούμε τη σούπα μέχρι να γίνει λεία.

Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, τη σκόνη σκόρδου, το θαλασσινό αλάτι, τη σκόνη κρεμμυδιού και το πιπέρι.

Πολτοποιούμε ξανά τη σούπα για μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να ενωθούν τα υλικά.

Μοιράζουμε τη σούπα σε μπολ, γαρνίρουμε με την ψιλοκομμένη λούντζα και το φρέσκο κρεμμυδάκι και σερβίρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr