

9 Μαρτίου 2018

Βελουτέ Χορτόσουπα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα



Υλικά:

- 2 πατάτες
- 2 καρότα
- 2-3 σέσουλα (ή λαχανίδες)
- 1 πράσο ψιλοκομμένο
- 2 κρεμμυδάκια
- 1 ντομάτα ώριμη
- 2 κουτ. σούπας κορν φλάουρ
- Λίγο σέλινο
- 1-2 ματσάκι μαϊντανό
- αλάτι, πιπέρι
- 4-5 κουταλ. σούπας ελαιόλαδο (προαιρετικά)

Καθαρίζω όλα τα λαχανικά και τα κόβω σε μικρά κομματάκια.

Τα βάζω να βράσουν για μισή ώρα, με το λαδάκι τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά, να μαλακώσουν καλά. Τα περνάμε από μπλέντερ (ή ραβδομπλέντερ) για να αποκτήσουν την βελουτέ υφή που θέλουμε.

Συνεχίζω το βράσιμο σε σιγανή φωτιά, συμπληρώνοντας νερό αν χρειαστεί και ρίχνω το κορν φλάουρ διαλυμένο σε λίγο νερό.