

5 Δεκεμβρίου 2018

Ταχινόσουπα

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





Υλικά

2 κουταλιές της σούπας

1 σκελίδα σκόρδο

1 μεγάλο πράσο

1 μέτριο καρότο

Αλάτι, πιπέρι

6 κουταλιές της σούπας ταχίνι

Χυμό από ½ λεμόνι

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε ελαφρά το σκόρδο, το πράσο και το καρότο σε ροδέλες. Στη συνέχεια προσθέτουμε 2 ποτήρια ζεστό νερό, αλατοπιπερώνουμε και βράζουμε για 15 λεπτά περίπου. Αποσύρουμε από τη φωτιά και πολτοποιούμε το μίγμα μας με τη ράβδο. Σε ένα μπολ αναμιγνύουμε το ταχίνι με το λεμόνι και το προσθέτουμε στα πολτοποιημένα λαχανικά. Ξαναβάζουμε στη φωτιά την κατσαρόλα και βράζουμε ξανά για 2 λεπτά.

Πηγή: [Αγορευτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)