



Carrot and parsnip soup

Συστατικά

- 4 κ.σ. βούτυρο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 450 γρ. καρότα
- 2 μεγάλα parsnips (πάρσνις)
- 1 κ.σ. τριμμένο ginger (τζίντζερ)
- 1 κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού
- 600 ml ζωμός λαχανικών
- 125 ml ελαφριά κρέμα γάλακτος
- Αλάτι, πιπέρι
- Λίγο φρέσκο κορίανδρο για γαρνίρισμα

Οδηγίες

1. Αρχικά κόβουμε το κρεμμύδι, τα καρότα και τα parsnips (πάρσνις) σε κυβάκια.
2. Λιώνουμε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και ανακατεύουμε για 3 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει.
3. Έπειτα προσθέτουμε τα καρότα και τα parsnips (πάρσνις), σκεπάζουμε με το καπάκι και αφήνουμε για 15 λεπτά, ανακατεύοντας ανά διαστήματα, μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά μας.
4. Στη συνέχεια ρίχνουμε το τζίντζερ, το ξύσμα πορτοκαλιού και τον ζωμό. Τα αφήνουμε να πάρουν μια βράση και μετά χαμηλώνουμε για να σιγοβράσει περίπου 30-35 λεπτά.
5. Αφού βράσει η σούπα μας, μεταφέρουμε τη κατσαρόλα μας εκτός ματιού και την αφήνουμε για 10 λεπτά.
6. Στη συνέχεια τη μεταφέρουμε είτε σε μπλέντερ για να τη λιώσουμε είτε τη λιώνουμε με μπλέντερ χειρός. Τη μεταφέρουμε ξανά στη κατσαρόλα μας, προσθέτουμε και τη κρέμα γάλακτος, αλατοπιπερώνουμε και τη ζεσταίνουμε ελαφρώς σε χαμηλή φωτιά για 2 λεπτά!
7. Γαρνίρουμε με φρέσκο κορίανδρο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι!

Λίγα μυστικά ακόμα

Τα parsnips (πάρσνις) ανήκουν στην οικογένεια των καρότων και είναι λευκά στην όψη τους. Εδώ στην Αγγλία τα βρίσκεις παντού, δεν γνωρίζω όμως αν υπάρχουν και στην Ελλάδα. Εάν δεν βρίσκετε

πάρσιπς μπoreίτε να τα παραλείψετε και να βάλετε περισσότερα καρότα στη θέση τους ή θα μπορούσατε να προσθέσετε και πατατούλα. Η συνταγή είναι από το βιβλίο 'Grandma's Best Recipes'.