

## Η απόλυτη comfort σούπα με ψητά, καραμελωμένα καρότα, δεντρολίβανο και γιαούρτι

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 55 λεπτά

### Υλικά:

- 1 μεγάλο λευκό κρεμμύδι, κομμένο σε τέταρτα
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 6-8 μεγάλα καρότα, κομμένο σε μεγάλα κομμάτια
- 2 κλωναράκια φρέσκο ή 1 κ.γλ. ξερό δεντρολίβανο
- ½ κ.γλ. κύμινο
- ½ κ.γλ. κόλιανδρος τριμμένος
- 1,5 λίτρο ζωμό λαχανικών ή νερό, καυτό
- 200 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το σερβίρισμα:

- 200 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Αραδιάζουμε τα κρεμμύδια, τα σκόρδα και τα καρότα σε ένα ταψί με λαδόκολλα και τα ραντίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το δεντρολίβανο και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 35-40 λεπτά. Θα πρέπει τα καρότα να καραμελώσουν στις άκρες και να μαλακώσουν ελαφρώς στο κέντρο, αλλά όχι να λιώσουν.

2) Βγάζουμε τα λαχανικά από τον φούρνο και τα μεταφέρουμε σε βαθιά κατσαρόλα μαζί με το λάδι τους, εκτός από το δεντρολίβανο. Ανάβουμε μέτρια φωτιά και μόλις ζεσταθεί καλά προσθέτουμε το κύμινο και τον κόλιανδρο και σοτάρουμε για 1 λεπτό.

Προσθέτουμε στην κατσαρόλα τον ζωμό λαχανικών, αλατοπιπερώνουμε και μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά, μισοκλείνουμε το καπάκι και βράζουμε για 15 λεπτά.

3) Αποσύρουμε τη σούπα από τη φωτιά, προσθέτουμε το στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ και πολτοποιούμε καλά με το ραβδομπλέντερ.

4) Σερβίρουμε την καρτόσουπα με 1 κ.σ. στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ ανά μερίδα.