



## **Σούπα λαχανικών με κουρκουμά & τζίντζερ**

**Μερίδες:** 2-4 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 50-55 λεπτά

### **Υλικά για τη σούπα:**

2 λίτρα ζωμό λαχανικών, ανάλατο ή νερό, σε θερμοκρασία δωματίου  
2 μικρά κρεμμύδια λευκά ολόκληρα & καθαρισμένα ή 1 μεγάλο ολόκληρο & καθαρισμένο  
2 καρότα  
2 κλωνάρια σέλερι  
2 κ.σ. φρέσκο τζίντζερ τριμμένο ή 2 κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη  
½ κ.σ. κουρκουμά  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### **Υλικά για το σερβίρισμα :**

200 γρ. πεπονάκι, αστράκι ή άλλο μικρό ζυμαρικό βρασμένο  
1 λεμόνι, κομμένο σε τέταρτα

### **Εκτέλεση:**

1) Γεμίζουμε μία μεγάλη κατσαρόλα με τον ζωμό λαχανικών ή το νερό και προσθέτουμε μέσα όλα τα λαχανικά τον κουρκουμά και το τζίντζερ. Βράζουμε για 45 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά μας.

2) Μεταφέρουμε τα λαχανικά με 2 κουτάλες της σούπας από τον ζωμό σε ένα επεξεργαστή τροφίμων και πολτοποιούμε πολύ καλά μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα.

3) Μεταφέρουμε τα πολτοποιημένα λαχανικά στην κατσαρόλα με τον υπόλοιπο ζωμό. Αλατοπιπερώνουμε κατ' επιλογή και αφήνουμε να βράσει για 1-2 λεπτά ακόμη .

4) Σερβίρουμε τη σούπα με τα ζυμαρικά, φρεσκοστυμμένο λεμόνι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ωμό ελαιόλαδο.