



Λαδερά λεμονάτα φασολάκια κατσαρόλας

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 35-40 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5-10 λεπτά

Φυλάσσουμε τα φασολάκια καλυμμένα στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά :

1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 καρότα, κομμένα σε φέτες
2 μεγάλες πατάτες, κομμένες σε μεσαία κομμάτια
900 γρ. φασολάκια, κατεψυγμένα ή φρέσκα
1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
½ κ.γλ. κουρκουμά
100 ml λευκό κρασί
400 ml νερό, καυτό

1 ½ κ.σ. υγρό ζωμό λαχανικών MAGGI

χυμό από 2 λεμόνια
ξύσμα από 1 λεμόνι
½ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένο
½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 5-6 λεπτά μέχρι να γυαλίσει. Προσθέτουμε τα καρότα, τις πατάτες και σοτάρουμε 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε τα φασολάκια και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ρίχνουμε το σκόρδο και τον κουρκουμά και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 2) Σβήνουμε με το λευκό κρασί και αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ. Ρίχνουμε το νερό και τον υγρό ζωμό λαχανικών MAGGI, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά με μισόκλειστο καπάκι για 30-35 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά και να απορροφήσουν όλο το νερό, ανακατεύοντας ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Αν έχει αρκετά υγρά,



δυναμώνουμε ελαφρώς τη φωτιά και αφήνουμε να μαγειρευτεί χωρίς καπάκι, μέχρι να απορροφήσει τα πολλά υγρά.

- 3) Χαμηλώνουμε τη φωτιά, περιχύνουμε με το χυμό λεμονιού, προσθέτουμε το ξύσμα, τον μαϊντανό και τον άνηθο, ανακατεύουμε και αφήνουμε το φαγητό να μαγειρευτεί για ακόμη 5 λεπτά.
- 4) Αφαιρούμε τη κατσαρόλα και περιχύνουμε με 3 κ.σ. ελαιόλαδο. Αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5-10 λεπτά και σερβίρουμε.