



Πατατόσουπα με αρακά & καραμελωμένα κρεμμύδια

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 30-35 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σούπα στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά:

3-4 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
2 κ.σ. φυτικό βούτυρο
3 πατάτες, κομμένες σε μικρά κυβάκια
500 ml ζωμός λαχανικών
200 γρ. αρακάς, κατεψυγμένος
χυμός από ½ λεμόνι
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Σε μία πλατιά κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο και μόλις κάψει ρίχνουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε για 10-15 λεπτά σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά μέχρι να γυαλίσουν και να καραμελώσουν. Αφαιρούμε τα μισά καραμελωμένα κρεμμύδια και τα αφήνουμε στην άκρη.
- 2) Προσθέτουμε τις πατάτες, τον αρακά, σοτάρουμε για 2-3 λεπτά και περιχύνουμε με τον ζωμό λαχανικών. Αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε και κλείνουμε το καπάκι. Αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά για 25-30 λεπτά.
- 3) Λιώνουμε με ένα πιρούνι λίγες πατάτες, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 4) Σερβίρουμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι, λίγο λεμόνι και τα υπόλοιπα καραμελωμένα κρεμμύδια.

