



Λευκή φασολάδα με ταχινόλεμονο και μυρωδικά

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

Φυλάσσουμε τη φασολάδα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά για τη σούπα:

1 μεγάλο λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
10 κλωνάρια σέλινο, ψιλοκομμένο
1 φινόκιο, ψιλοκομμένο
1 καρότο, ψιλοκομμένο
1 κ.γλ. κουρκουμά
2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε λεπτές φέτες
2 κ.σ. ρύζι, καρολίνα
1400 ml ζωμός λαχανικών, καυτός
400 γρ. λευκά φασόλια, κονσέρβα, στραγγισμένα ή 250 γρ. μέτρια λευκά φασόλια, ξερά (μουλιασμένα για 6-8 ώρες και βρασμένα 30 λεπτά)
½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
½ ματσάκι σέλινο, μόνο τα φύλλα, ψιλοκομμένα
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για το ταχινόλεμονο:

2 κ.σ. ταχίνι
ξύσμα & χυμό από 1 λεμόνι
5-6 κ.σ. καυτό ζωμό από τη σούπα

Εκτέλεση

- 1) Σε μία κατσαρόλα βάζω 3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει, ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σέλινο, το φινόκιο και το καρότο για 6-8 λεπτά.
- 2) Προσθέτουμε στη κατσαρόλα τον κουρκουμά, το σκόρδο και το ρύζι και σοτάρουμε για 2 λεπτά. Βάζουμε τον ζωμό και τα φασόλια και αφήνουμε να βράσει για 25-30 λεπτά.



- 3) Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το ταχινόλεμονο και περιχύνουμε τη σούπα. Αποσύρουμε τη σούπα από τη φωτιά προσθέτουμε το ταχινόλεμονο και τα μυρωδικά, 2-3 κ.σ. ωμό ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη με καπάκι να σταθεί για 5 λεπτά.
- 4) Σερβίρουμε με λίγο μπούκοβο ή φρεσκοτριμμένο πιπέρι.