



Λαχανόρυζο σούπα

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 25-30 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σούπα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
1 μικρό λάχανο, ψιλοκομμένο
200 γρ. ρύζι, καρολίνα
1 κ.γλ. ξερό κόλιανδρο
1500-1700 ml ζωμός λαχανικών, καυτός
30 γρ. φυτικό βούτυρο
150 γρ. τυρί, τριμμένο της επιλογής μας
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Εκτέλεση

- 1) Σε μία κατσαρόλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο, μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και σοτάrouμε για 8 λεπτά. Προσθέτουμε το λάχανο αλατοπιπερώνουμε και σοτάrouμε για 10-15 λεπτά μέχρι να πέσει σε όγκο.
- 2) Ρίχνουμε το ρύζι και τον κόλιανδρο, σοτάrouμε για 1-2 λεπτά και περιχύνουμε με τον ζωμό λαχανικών.
- 3) Μισοκλείουμε το καπάκι και αφήνουμε τη σούπα να βράσει για 25-30 λεπτά.
- 4) Αποσύrouμε από τη φωτιά προσθέτουμε το βούτυρο και την μισή ποσότητα τριμμένου τυριού ανακατεύουμε και αφήνουμε να σταθεί για 5 λεπτά.
- 5) Σερβίrouμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το υπόλοιπο τριμμένο τυρί.