



Βελουτέ σούπα μελιτζάνας

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 50-55 λεπτά

Φυλάσσουμε τη σούπα καλυμμένη στο ψυγείο για 2-3 μέρες & το topping καλυμμένο στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά:

8 μεσαίες μελιτζάνες
1 λευκό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες
½ κ.γλ. κύμινο
½ κ.γλ. ξερό κόλιανδρο σκόνη
1 κ.γλ. καπνιστή ή γλυκιά πάπρικα
1 λίτρο ζωμός λαχανικών ή νερό, καυτό
2 κλωνάρια φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
2 κλωνάρια φρέσκο άνηθο, ψιλοκομμένο
2 κλωνάρια φρέσκο κόλιανδρο ή μυρώνια, ψιλοκομμένο
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα :

κουκουνάρι & σουσάμι, καβουρδισμένα
[Chilli oil](#) (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

1) Ξεκινάμε με τις μελιτζάνες. Κόβουμε σε μικρά κυβάκια τις 2 μελιτζάνες και τη μεταφέρουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε και τις απλώνουμε στο μισό ταψί. Τρυπάμε με ένα πιρούνι τις υπόλοιπες μελιτζάνες, τις λαδώνουμε, τις αλατοπιπερώνουμε και τις βάζουμε στο ταψί.

2) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις για 40 -45 λεπτά ανακατεύοντας τα κομμάτια και γυρίζοντας τις μελιτζάνες στα μέσα του χρόνου. Θέλουμε τα κυβάκια να είναι πολύ καλά ψημένα & τραγανά ενώ οι ολόκληρες μελιτζάνες πολύ μαλακές.

3) Κόβουμε τις μελιτζάνες στην μέση οριζόντια και παίρνουμε την σάρκα τους με ένα κουτάλι.

4) Βάζουμε σε βαθιά κατσαρόλα 3 κ.σ. ελαιόλαδο, μόλις κάψει ρίχνουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε για 6-8 λεπτά. Προσθέτουμε την σάρκα από τις μελιτζάνες, το σκόρδο, , τα μπαχαρικά και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά.

5) Αποσύρουμε από τη φωτιά, περιχύνουμε με τον ζωμό λαχανικών, πολτοποιούμε με ένα ραβδομπλέντερ μέχρι να έχουμε μία λεία υφή.

6) Φτιάχνουμε το topping. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα τραγανά κομματάκια μελιτζάνας, τα μυρωδικά, το κουκουνάρι και το σουσάμι.

7) Σερβίρουμε την σούπα μελιτζάνας με το topping.