



Βελουτέ Κολοκυθόσουπα με Ginger

Μερίδες: 10-12, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 30', **Χρόνος Μαγειρέματος:** 45'

Υλικά

- 1 μεγάλη πορτοκαλί κολοκύθα
- 4-5 πατάτες
- 3 κρεμμύδια
- 2 πράσα
- 0,5 κιλό στραγγιστό γιαούρτι **ΔΩΔΩΝΗ**
- Αλάτι & πιπέρι
- Ελαιόλαδο
- 2-3 εκατοστά φρέσκο Ginger
- 1 κ.γ. πάπρικα γλυκιά
- 1,5 λίτρο ζωμό κοτόπουλο
- 200 γρ. κολοκυθόσπορο
- Xmas Spirit

Εκτέλεση

- 1) Κόβουμε όλα τα λαχανικά σε μεσαίους κύβους και τα βάζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέτουμε το ginger τριμμένο και την πάπρικα. Περιχύνουμε με ελαιόλαδο και σωτάρουμε για 10 λεπτά.
- 2) Σβήνουμε με τον ζωμό κοτόπουλο και κατεβάζουμε τη φωτιά. Αφήνουμε να βράσει για 45 λεπτά με κλειστό καπάκι και άλλα 10 με ανοιχτό σε πιο δυνατή φωτιά.
- 3) Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφαιρούμε το περισσότερο ζωμό σε ένα μπολ. Πολτοποιούμε τη σούπα με μια ράβδο χειρός και προσθέτουμε σιγά σιγά το ζωμό μέχρι να αποκτήσει την πυκνότητα που θέλουμε.
- 4) Σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα με μια μεγάλη κουταλιά της σούπας στραγγιστό γιαούρτι **ΔΩΔΩΝΗ** στο κέντρο, κολοκυθόσπορο & Xmas Spirit.



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom