



Σούπα Κάστανο Βελουτέ με Σελινόριζα

- **Μερίδες:** 6-8
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 10
- **Χρόνος ψησίματος:** 30

Υλικά

- 1/2 σελινόριζα
- 1 κιλό κάστανα βρασμένα και καθαρισμένα
- 4 πατάτες
- 2 πράσσα
- 2 κρεμμύδια
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι & Πιπέρι
- 2 κ.σ. βούτυρο
- 1,5 λίτρο ζωμό κοτόπουλο ή νερό

Υλικά για το σερβίρισμα

- Παρμεζάνα
- Κολοκυθόσπορο ή αμύγδαλα καρβουδισμένα

Εκτέλεση

1) Κόβουμε τις πατάτες και τη σελινόριζα με μεσαίους κύβους, χοντροκόβουμε το κρεμμύδι και κόβουμε τα πράσσα και το φρέσκο κρεμμυδάκι σε χοντρές ροδέλες.

2) Σοτάρουμε όλα τα λαχανικά μαζί με τα κάστανα, με ελαιόλαδο για λίγα λεπτά, αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε τον ζωμό κοτόπουλου ή το νερό.

3) Βράζουμε για 20-30 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν όλα τα λαχανικά.

4) Περνάμε την σούπα με το μπίμερ, αφού πρώτα αφαιρέσουμε λίγο από το υγρό για να μην αραιώσει πολύ και αν χρειαστεί το προσθέτουμε σταδιακά. Προσθέτουμε το βούτυρο σε κυβάκια και χτυπάμε άλλα 2 λεπτά.



Σερβίρουμε την σούπα κάστανο με παρμεζάνα τριμμένη και τον κολοκυθόσπορο ή τα αμύγδαλα.

#LoveOnly,

Madame Ginger