

Η αγαπημένη ελληνική φασολάδα, η απόλυτη σούπα του χειμώνα στα καλύτερά της! Η συνταγή μου είναι για φασολάδα παραδοσιακή κοκκινιστή. Η γεύση της ντομάτας, του σέλινου σε συνδυασμό με το τέλειο χύλωμα των φασολιών είναι αυτά που κάνουν τη φασολάδα ασυναγώνιστη. Συνδυάστε τη με παστά ή καπνιστά ψάρια, με ταραμοσαλάτα, ελιές, φέτα και φρέσκο ψωμάκι και έχετε το απόλυτο ελληνικό πιάτο!

Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. φασόλια

500 ml ντομάτα στον τρίφτη ή συμπυκνωμένος χυμός

1 κ.γλ. πελτέ ντομάτας

1 μεγάλο κρεμμύδι σε φέτες ή ψιλοκομμένο

1 μεγάλο καρότο ή 2 μέτρια

1 κύβος βοδινού

4 κ.σ. ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Λίγες σταγόνες λεμόνι

Προαιρετικά, καυτερή πιπεριά ή αποξηραμένο τσίλι ή μια κουταλιά μπούκοβο ή μερικές σταγόνες ταμπάσκο

Φασολάδα

Εκτέλεση συνταγής

Μουλιάζουμε τα φασόλια σε νερό από την προηγούμενη μέρα. Πρέπει να σκεπάζονται και να περισσεύει και νερό, γιατί θα το τραβήξουν κατά τη διάρκεια της νύχτας. Την επομένη πετάμε το νερό και τα ξεπλένουμε σε σουρωτήρι κάτω από τη βρύση. Βάζουμε νερό σε κατσαρόλα, περίπου 1 λίτρο. Μόλις βράσει ρίχνουμε τα φασόλια. Τα αφήνουμε να πάρουν μερικές βράσεις και ξαφρίζουμε με τρυπητή κουτάλα. Ρίχνουμε το κρεμμύδι και το καρότο. Προσθέτουμε τη ντομάτα, τον πελτέ, τον κύβο, το σέλινο και πιπέρι. Δεν αλατίζουμε ακόμα για να μη σφίξουν τα φασόλια. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και σκεπάζουμε με το καπάκι. Βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν τα φασόλια. Αλατίζουμε προς το τέλος του μαγειρέματος. Όταν είναι έτοιμα αφαιρούμε το καπάκι και ρίχνουμε μερικές σταγόνες λεμόνι. Αφήνουμε να βράσουν 1-2 λεπτά ακόμα και να χυλώσει τέλεια η φασολάδα μας. Αν τη θέλουμε καυτερή προσθέτουμε μπούκοβο ή ταμπάσκο στο τέλος, ή στο μέσον του μαγειρέματος προσθέτουμε την καυτερή πιπεριά της αρεσκείας μας. Υπάρχουν και πολλά συνοδευτικά με τα οποία ταιριάζει. Φέτα, παστά ή καπνιστά ψάρια, τουρσί, ελιές, ταραμοσαλάτα, φρέσκο ψωμί... Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε. Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε η φασολάδα, δείτε και τη συνταγή για [Γίγαντες φούρνου](#)

Φασολάδα

Βήμα προς Βήμα

- | | |
|----|---|
| 1 | Μουλιάζουμε τα φασόλια |
| 2 | Πετάμε το νερό και ξεπλένουμε τα φασόλια κάτω από τη βρύση |
| 3 | Σε κατσαρόλα με νερό που βράζει προσθέτουμε τα φασόλια |
| 4 | Ξαφρίζουμε- |
| 5 | Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το καρότο |
| 6 | Προσθέτουμε τη ντομάτα, τον κύβο και τον πελτέ |
| 7 | Προσθέτουμε το σέλινο και πιπέρι |
| 8 | Προσθέτουμε το ελαιόλαδο |
| 9 | Σκεπάζουμε με το καπάκι και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσουν τα φασόλια |
| 10 | Ανοίγουμε το καπάκι και προσθέτουμε λίγες σταγόνες λεμόνι |
| 11 | Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε! |
| 12 | Αλατίζουμε |