

Η κολοκύθα είναι ένα υπέροχο λαχανικό. Όταν όμως γίνεται σούπα είναι ασυναγώνιστη. Η βελούδινη υφή αυτής της σούπας ξετρελαίνει τον ουρανίσκο. Μπορείτε να κάνετε τη συνταγή της κολοκυθόσουπας απλή ή μπορείτε να τη σερβίρετε με φρυγανισμένο ψωμί, μπέικον και παρμεζάνα για μια πιο εορταστική εκδοχή. Είναι φανταστικό πρώτο πιάτο για το γιορτινό και το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Τι θα χρειαστείτε

1 κολοκύθα 1,2-1,5 kg καθαρισμένη και τεμαχισμένη σε μεγάλα κομμάτια

3 πράσα κομμένα σε ροδέλες

1 μεγάλο κρεμμύδι χοντροκομμένο

Μαργαρίνη ή βούτυρο για το σωτάρισμα (3-4 μεγάλες κουταλιές της σούπας σύνολο)

1 κύβο βοδινού

Αλάτι και πιπέρι

1 συσκευασία κρέμα γάλακτος 200 ml

4-5 φέτες μπέικον κομμένες σε καρεδάκια

6-8 κουταλιές της σούπας τριμμένο κεφαλοτύρι ή παρμεζάνα

Για τα κρουτόν, 2 φέτες ψωμί του τοστ κομμένες σε κυβάκια

Κολοκυθόσουπα βελουτέ

Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα σωτάρουμε στη μαργαρίνη τα πράσα, το κρεμμύδι και στη συνέχεια την κολοκύθα.

Προσθέτουμε βραστό νερό να σκεπάζει την κολοκύθα. Ρίχνουμε και τον κύβο και ανακατεύουμε να διαλυθεί.

Αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσει η κολοκύθα, αναλόγως από 30-40 λεπτά περίπου.

Πολτοποιούμε με ραβδομπλέντερ. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και βράζουμε ένα λεπτό ακόμα να ενσωματωθεί.

Σε τηγάνι σωτάρουμε το μπέικον. Το αποσύρουμε. Στο ίδιο τηγάνι σωτάρουμε το ψωμί του τοστ κομμένο σε κυβάκια σε μέτρια φωτιά.

Σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο τη σούπα και τη γαρνίρουμε με τα κρουτόν και μια κουταλιά τριμμένο τυρί σε κάθε πιάτο. Ταιριάζει πολύ και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή όρεξη!

Κολοκυθόσουπα βελουτέ

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε στη μαργαρίνη τα πράσα, το κρεμμύδι και στη συνέχεια την κολοκύθα.
- 2 Προσθέτουμε βραστό νερό να σκεπάζει την κολοκύθα.
- 3 Βράζουμε-σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσει η κολοκύθα.
- 4 Πολτοποιούμε με ραβδομπλέντερ.
- 5 Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και βράζουμε ένα λεπτό ακόμα να ενσωματωθεί.
- 6 Σωτάρουμε το μπέικον και το αποσύρουμε.
- 7 Σωτάρουμε το ψωμί του τοστ κομμένο σε κυβάκια σε μέτρια φωτιά.
- 8 Σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο-και γαρνίρουμε με τα κρουτόν και μια κουταλιά τριμμένο τυρί.