

Μια υπέροχη χειμωνιάτικη σούπα κάστανο βελουτέ, που ταιριάζει τέλεια για πρώτο πιάτο στο Χριστουγεννιάτικο τραπέζι! Φτιάξτε αυτή τη σούπα για να εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας με τη γεύση και την εμφάνιση. Το κάστανο είναι τόσο νόστιμο και χειμωνιάτικο, η γεύση του είναι πραγματικά ταιριαστή με όλα τα γιορτινά τραπέζια!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό κάστανα ή μισό κιλό καθαρισμένα

2 κ.σ. μαργαρίνη ή βούτυρο

2 πράσα

1 κρεμμύδι

2 σκελίδες σκόρδο

2 μικρές πατάτες

150 ml κρέμα γάλακτος

1 κύβο ζωμό κοτόπουλου

Αλάτι και πιπέρι

# Σούπα κάστανο βελουτέ

## Εκτέλεση συνταγής

Χαράζουμε σταυρωτά τα κάστανα και τα βράζουμε σε αλατισμένο νερό. Τα σουρώνουμε και τα αφήνουμε να κρυσώσουν. Τα καθαρίζουμε με ένα μαχαίρι.

Σε κατσαρόλα λιώνουμε τη μαργαρίνη ή το βούτυρο και σωτάρουμε τα πράσα, το κρεμμύδι και το σκόρδο. Μόλις γυαλίσουν προσθέτουμε τα κάστανα και τα σωτάρουμε. Προσθέτουμε κομμένες τις πατάτες, τον κύβο και το νερό, να σκεπάζει τα υλικά, περίπου 1 λίτρο. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Σιγοβράζουμε περίπου για μισή ώρα.-

Πολτοποιούμε τη σούπα με ένα ραβδομπλέντερ. Προσθέτουμε τέλος την κρέμα γάλακτος.

Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αν θέλουμε προσθέτουμε κρουτόν. Συνδυάζεται πολύ ωραία και με καπνιστό σολομό ή μπέικον. Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η σούπα δείτε και την [κολοκυθόσουπα βελουτέ](#)

# Σούπα κάστανο βελουτέ

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε και καθαρίζουμε τα κάστανα
- 2 Σωτάρουμε στη μαργαρίνη το κρεμμύδι, τα πράσα και το σκόρδο
- 3 Προσθέτουμε τα κάστανα
- 4 Προσθέτουμε τις πατάτες-
- 5 Καλύπτουμε τα υλικά με νερό-
- 6 Ρίχνουμε τον κύβο, αλάτι και πιπέρι
- 7 Σιγοβράζουμε για 30 λεπτά
- 8 Πολτοποιούμε τη σούπα
- 9 Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε
- 10 Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και, αν θέλουμε, κρουτόν.