

Pomidorowa na warzywach korzennych

Składniki:

- 1 marchew
- 1 korzeń pietruszki
- 1 średni korzeń selera
- 1 mały burak
- 1 łyżeczka mielonego korzenia lubczyku
- 1,5l wody
- 2 puszki pomidorów w całości bez skórki
- 2-4 łyżeczki koncentratu pomidorowego (opcjonalnie)
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżka oliwy
- gałązka świeżego tymianku
- 1 łyżka sosu worcestershire

Wykonanie:

Wszystkie warzywa obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach i podduś w garnku z lekko rozgrzanym olejem rzepakowym. Dodaj do warzyw szczyptę soli oraz mielony korzeń lubczyku i trzymaj na małym ogniu aż warzywa stracą sporo objętości i zaczną się karmelizować. Warzywa w garnku mieszaj okazjonalnie, aby uniknąć przypalenia. Dodaj pomidory z puszki i połowę przegotowanej, najlepiej gorącej wody. Przykryj garnek i gotuj na małym ogniu aż wszystkie warzywa zaczną się rozpadać.

Lekko przestudzoną zupę przelóż do blendera kielichowego i zacznij miksować. Jeśli zupa jest zbyt gęsta, dolej trochę zachowanej wody, jeśli zbyt rzadka, zredukuj na ogniu. Gdy zupa wydaje się mało intensywna w smaku pomidorów, dodaj stopniowo łyżeczkę koncentratu pomidorowego.

Zupę o pożądanej konsystencji dopraw łyżką sosu worcestershire, przemieszaj i przelej do talerza. Zupę pomidorową skrop oliwą i posyp listkami świeżego tymianku.