

Σούπα απο ψητά σπαράγγια και κουνουπίδι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 1 κουνουπίδι μικρού μεγέθους κομμένο σε κομμάτια
- 5 σπαράγγια καθαρισμένα
- 960 ml ζωμό λαχανικών
- 1/2 κ.γ. σκόρδο σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. σκόνη κρεμμύδι
- Αλάτι 1/2 κ.γ.
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι 1/2 κ.γ.
- 1/4 κ.γ. πιπέρι καγιέν

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220 βαθμούς C.

Στρώνουμε ένα ταψί με αντικολλητικό χαρτί και τοποθετούμε εκεί τα σπαράγγια και το κουνουπίδι.

Ψήνουμε στο φούρνο για 15-20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά και να αρχίσουν να παίρνουν χρώμα.

Βάζουμε το ζωμό σε μια μεγάλη κατσαρόλα και προσθέτουμε τα λαχανικά που έχουμε ψήσει. Τα αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά για περίπου 10 λεπτά.

Πολτοποιούμε τα λαχανικά μέσα στο ζωμό με τη βοήθεια ενός ραβδομπλέντερ ή αλλιώς βάζουμε τη σούπα στο μπλέντερ.

Προσθέτουμε τη σκόνη του κρεμμυδιου και του σκόρδου, το αλάτι και τα πιπέρια και ανακατεύουμε καλά.

Πηγή: cookbox.gr