

2 Μαρτίου 2020

## Ταχινόσουπα με λαχανικά

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



- 1 καρότο μεγάλο
- 1 πράσο το άσπρο μέρος του
- 1 ντομάτα χωρίς φλούδα και σπόρους
- 1 κρεμμύδι μέτριο

1/4 από μία μέτρια σελινόριζα  
1 πατάτα μέτρια  
100 γρ. πλιγούρι  
60γρ. ταχίνι  
ξύσμα από 1 λεμόνι και χυμό από 2  
αλάτι,πιπέρι  
μπούκοβο και σουσάμι για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

Κόβουμε τα λαχανικά μας και τα βάζουμε σε μία κατσαρόλα μαζί με περίπου 1,5 λίτρο νερό και τα βράζουμε.

Όταν βράσουν καλά τα λιώνουμε με το ραβδο-μπλέντερ και ρίχνουμε μέσα το πλιγούρι για να βράσει και αυτό.. περίπου 15 με 20'

Μόλις βράσει το πλιγούρι σβήνουμε και κανονίζουμε τη σούπα μας στο αλάτι και πιπέρι που θέλουμε... Ρίχνουμε και το ξύσμα λεμονιού... και φτιάχνουμε το ταχίνι μας..

Σε ένα μπολ διαλύουμε το ταχίνι με το λεμόνι και λίγο από τη σούπα μας σιγά-σιγά...όπως κάνουμε με το αυγολέμονο... και μετά το ρίχνουμε μέσα στην κατσαρόλα με τη σούπα και ανακατεύουμε....

ΑΝ θέλουμε καίμε λίγο σουσάμι σε ένα τηγάνι και ρίχνουμε από πάνω στο σερβίρισμα της σούπας μας...

Επίσης ρίχνουμε και λίγο μπούκοβο ΑΝ θέλουμε...

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)