

# Καροτόσουπα



Οι σούπες τον χειμώνα είναι ότι καλύτερο μπορούμε να επιλέξουμε. Εμείς διαλέξαμε να σας δείξουμε για σήμερα μια τέλεια καροτόσουπα που είμαστε σίγουροι ότι θα σας αρέσει. Βλέπετε οι βελουτέ σούπες είναι μοναδικές και η συγκεκριμένη δεν υπάρχει περίπτωση να μην σε κερδίσει.

## **Υλικά:**

1 Κιλό καρότα  
2 πατάτες  
Μερικά φύλλα σέλινο  
1 κρεμμύδι  
Αλάτι Ιμαλαίων Saltic  
Πιπέρι  
1/4 ποτήρι Ελαιόλαδο ARISTON  
100 γρ. Γιαούρτι TOTAL

## **Εκτέλεση:**

Βάζεις τα καρότα, τις πατάτες και τα κρεμμύδια σε νερό να καλύπτονται και τα βράζεις. Με το μπλέντερ τα πολτοποιείς αφού βράσουν. Ρίχνεις αλάτι, πιπέρι, το σέλερι και ελαιόλαδο. Αν θέλεις προσθέτεις γιαούρτι και λίγη σος. Το γιαούρτι καλύτερα να προστεθεί στη σούπα που θα φαγωθεί γιατί χωρίς αυτό συντηρείται καλύτερα. Αν θέλεις βάζεις κρουτόν.



Αν θέλεις να δεις και το πρώτο μέρος του τέταρτου επεισοδίου του Harry Cook μπορείς να το δεις [εδώ](#) και είναι το Ομελέτα Burger.