

מרק סלרי ותפוחי אדמה



מתכון שמנצל את כל חלקי הסלרי כולל העלים, להדגשת טעמי הסלרי

רכיבים

- 300 גרם (6) גבעולי סלרי חצויים
- 2 שיני שום קלופות
- 260 גרם (1) תפוח אדמה בינוני, מאודה, קלוף וחצוי לשניים
- 30 גרם (1 פרוסה) בצל, בעובי 1 ס"מ
- 600 מ"ל ($2\frac{1}{2}$ כוסות) ציר ירקות / או מים
- 240 מ"ל (1 כוס) חלב קשיו, או כל חלב אחר לבחירתכם
- 2 כפית מלח, לא חובה
- 2 כפית פלפל שחור טחון

הוראות הכנה

1. מכניסים את כל הרכיבים למיכל הוויטמיקס בסדר הרשום וסוגרים את המכסה.
2. מפעילים על המהירות הנמוכה ביותר ומעלים במהירות למהירות הגבוהה ביותר.
3. מערבלים למשך 5 דקות ו- 45 שניות או עד שאדי מים כבדים יוצאים דרך פקק המכסה. מגישים מיד.

המלצת השף

אפשר להכניס את החצי השני של תפוח האדמה ולהוסיף ענף או שניים של סלרי לאחר הערבול לקבלת מרקם אחר למרק הזה.

פשוט זורקים אותם דרך פקק המכסה בזמן שהבלנדר פועל במהירות הנמוכה ביותר ממש לפני סיום המרק!

לאפיית תפוח האדמה, צריך פשוט לשטוף ולהכניס לתנור שחומם ל- 200 מעלות למשך 30-45 מעלות או עד שהוא רך למגע כשנועצים בו מזלג.