

Πεντανόστιμη καραβιδόσουπα με λαχανικά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά για 2 άτομα

4 μέτριες καραβίδες κατεψυγμένες ή φρέσκιες

1 μέτριο καρότο

1 μέτριο κρεμμύδι ξερό

1 μικρή πατάτα

3 φύλλα δάφνης

1 μικρή ντομάτα

1 μικρή σελινόριζα

3 κουταλιές ελαιόλαδο

Χυμό από ½ λεμόνι

Αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Σε περίπου 1 λίτρο νερό που βράζει προσθέτετε τις καραβίδες μαζί με όλα τα λαχανικά κομμένα σε κυβάκια, μαζί με το ελαιόλαδο, τα φύλλα δάφνης, αλάτι και πιπέρι. Μετά από 10 λεπτά αποσύρουμε από τη φωτιά και αφαιρούμε τις καραβίδες και τα φύλλα δάφνης. Καθαρίζουμε τις καραβίδες, τις κόβουμε μικρά κομμάτια και

τις ξαναρίχνουμε στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε το χυμό λεμόνι και δοκιμάζουμε μήπως και χρειάζεται να προσθέσουμε επιπλέον αλάτι ή λεμόνι. Ξαναβάζουμε στη φωτιά και βράζουμε για 5 λεπτά ακόμη. Σερβίρουμε και προσθέτουμε από πάνω φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Πηγή: neadiatrofis.gr