

Medvehagymás laskagomba leves (2 személyre)

20 dkg laskagomba (tönkjét eltávolítva, átmosva, felszeletelve)

2 kisebb csokor medvehagyma átmosva, leszárzva

1 csokor zeller zöld (vastagabb szár és levél apróra vágva, de lehet apróra vágott

1 kis zellergumó apróra vágva

2 evőkanál tamari szósz

1 evőkanál mirin

¼ kiskanálnyi borsikafű vagy római kömény (elhagyható)

1 csokor petrezselyem (apróra vágva)

2 sárgarépa vékony karikákra vágva

2 fehér répa vékony karikákra vágva

2 szál újhagyma, karikákra vágva

2 evőkanál szezámolaj

kb. összesen 1 l tiszta víz

tengeri só (ízlés szerint)

A felhevített olajhoz hozzáadjuk az apróra vágott újhagymát, zeller zöldet, petrezselymet, átforgatjuk. Majd rátesszük egészben (vagy kicsit megvágva) a medvehagymát, és felöntjük vízzel, hogy kissé ellepje. Pár perc és fedő alatt puhára főzzük. Lehúzzuk a tűzről és botmixerrel pépesítjük. Visszatesszük főni, hozzáadjuk a gombát, a feldarabolt zöldségeket, a sót, a tamarit és a fűszert. Forrástól számítva kb. 15 percig főzzük. Ha kész bármilyen zöldcsírával megszórva is tálalhatjuk.