

Σούπα σέλερυ με μοσχάρι και λαχανικά

Υλικά

- **240g Σούπα Celery (Κωδ. 43721)**
- 500g μοσχάρι σε μικρούς κύβους
- 100g σελινόριζα
- 3 καρότα
- 3-4lt νερό
- 5-6 πατάτες

Για το σερβίρισμα

- Κρουτόν
- Λάδι σέλιου

Εκτέλεση

1. Καθαρίζουμε και κόβουμε μπριουάζ το καρότο, τη σελινόριζα και την πατάτα.
2. Βράζουμε το μοσχάρι μέχρι να μαλακώσει και στραγγίζουμε. Κρατάμε το ζωμό.
3. Σε κατσαρόλα, σοτάρουμε τα λαχανικά με λίγο βούτυρο, προσθέτουμε το ζωμό από το μοσχάρι και συμπληρώνουμε υγρά μέχρι να φτάσουν τα 3 λίτρα. Επαναφέρουμε και το μοσχάρι και βράζουμε για 10-15 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά.
4. Προσθέτουμε τη Σούπα Celery και ανακατεύουμε καλά με σύρμα. Μόλις πάρει βράση αφήνουμε για ένα λεπτό και είναι έτοιμη.
5. Σερβίρουμε με κρουτόν και λάδι σέλιου.