



مراحل پخت

درون قابلمه آب مرغ را بریزید تا به جوش آید. کره را در تابه روی حرارت ذوب کنید و رب گوجه‌فرنگی را به مدت ۱ دقیقه در آن تفت دهید. سپس رب تفت داده شده و قارچ ورقه‌ای خردشده و هویج و کلم بروکلی و نخودفرنگی را همراه با نمک و فلفل و پاستا ستاره‌ای به آب مرغ در حال جوش اضافه کنید و به مدت ۲۰ دقیقه زمان دهید تا سوپ پخته شود. سپس همراه با آبلیمو آن را سرو کنید.

پاستا ستاره: ۲۰۰ گرم

آب مرغ: ۱/۵ لیتر

هویج نگینی خردشده: ۱ عدد

کلم بروکلی: ۱۰۰ گرم

نخودفرنگی: ۱۰۰ گرم

قارچ: ۲۰ عدد

رب گوجه‌فرنگی: ۲ قاشق سوپ‌خوری

نمک و فلفل: به میزان لازم

کره: ۳۰ گرم

لیموترش تازه: ۲ عدد