Sopa de legumes

Ingredientes:

1 nabo

1 courgete

3 cenouras

1 alho-francês

1 bróculo

3 dentes de alho

2 cm de gengibre

1,5 litros de água

20 ml de azeite

30 gramas de fiambre de peru

Preparação

1. descasque e lave os legumes

2. corte os legumes em pedaços pequenos

3.separe os bróculos em floretes

4. coloque-os no tacho

5. adicione a água e o sal

6. leve a lume alto durante 20 minutos

7.triture com a varinha mágica até ficar cremoso

8. retire do lume e sirva decorado com fiambre de perú e um fio de azeite.