

## Βελουτέ Κολοκυθόσουπα με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»

Μερίδες: 4

Χρόνος Προετοιμασίας: 30΄



### Συστατικά:

150 g Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»  
30 g βούτυρο (ή 30 ml ελαιόλαδο)  
1 κιλό κολοκύθα, καθαρισμένα και κομμένα σε κύβους  
30 g φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο  
3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο  
1 λίτρο ζωμό λαχανικών ή κοτόπουλου  
Αλάτι και Πιπέρι  
Φρέσκα φύλλα κόλιανδρου για γαρνιτούρα

Για τη γαρνιτούρα:

Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»

## Μέθοδος:

1. Θερμαίνουμε το βούτυρο (ή το λάδι) σε μέτρια κατσαρόλα. Προσθέτουμε την κολοκύθα, το τζίντζερ και το σκόρδο. Σοτάρουμε μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά.
2. Προσθέτουμε το ζωμό λαχανικών και το βράζουμε. Στη συνέχεια το αφήνουμε να σιγοβράζει για 30-40 λεπτά μέχρι η κολοκύθα να γίνει τρυφερή.
3. Αφαιρούμε το μείγμα από τη φωτιά. Προσθέτουμε το Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
4. Χτυπάμε το μείγμα σε ένα μίξερ μέχρι να γίνει κρέμα. Αυτό μπορεί να γίνει σε 2 ή 3 δόσεις, ανάλογα με τη χωρητικότητα (μέγεθος) του μίξερ. Αλατοπιπερώνουμε.
5. Σερβίρουμε τη σούπα ζεστή, με φρέσκα φύλλα κόλιανδρου και με μία επιπλέον κουταλιά Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές».