## מרק כתום כשר לפסח

**מרכיבים:**

4 בטטות גדולות

חתיכת דלעת בינונית

3 גזרים

1 שורש סלרי

1 שורש פטרוזליה

1 שן שום כתושה

כוס חלב (לא חובה) או קופסאת שימורים של מי קוקוס (מופחת שומן)

3 עלי דפנה

4\1 כפית אגוז מוסקט

2 כפיות אבקת מרק

מלח, פלפל

אפשר להוסיף גם חתיכת קטנה של ג'ינג'ר טרי מי שאוהב (כ 1 ס"מ קצוץ, לא יותר כי הטעם משתלט)

**הכנה:**

לקלוף את הירקות ולחתוך לקוביות

להרתיח עם עלי הדפנה, השום ומים עד כיסוי הירקות (לא להגזים עם המים)

לאחר שהירקות מתרככים (בערך 20 דקות) להוציא את עלי הדפנה

לטחון את המרק במערבל ידני על לקבלת מרקם אחיד

להוסיף את החלב והתבלינים

אפשר להוסיף עוד מים אם המרקם סמיך מידי

לבשל עוד כ 5 דקות על אש נמוכה