רכיבים:

30 גרם חמאה

גרידה מתפוז אחד

250 גרם בצלים, קצוצים דק

1 גביע שמנת חמוצה

שורש סלרי, קלוף וחתוך

1 מיכל שמנת מתוקה

1 ק"ג גזר, קלוף ופרוס

1 שורש ג'ינג'ר, חתוך לעובי של 3 ס"מ

פלפל לבן גרוס

מלח

4 כפות דבש

קליפה מ ½ לימון

מיץ תפוזים

קליפה מתפוז אחד

אופן ההכנה:

1. בסיר הבישול ממיסים את החמאה ומאדים על אש בינונית את הבצל, עד שנהייה שקוף.
2. מוסיפים את הג'ינג'ר והגזר ומבשלים במשך 5 דקות.
3. מוסיפים את קליפת התפוז וקליפת הלימון, מיץ התפוזים ושתי כפות דבש.
4. ממלאים בסיר מים, פלפל ומלח, מגביהים להבה ומבשלים עד לרתיחה.
5. מכסים את הסיר ומבשלים על אש נמוכה במשך 50 דקות (עד שהגזר מתרכך).
6. מסירים מהאש ומוציאים באמצעות מצקת שתי כפות מן הנוזל ושומרים בצד.
7. טוחנים את המרק בתוך בלנדר ומחזירים לתוך הסיר.
8. מוסיפים את השמנת המתוקה, מנמיכים את האש ומביאים לרתיחה.
9. מתקינים תיבול לפי הטעם ומוסיפים עוד דבש ונוזלים, עד אשר המרק הופך להיות סמיך.
10. יוצקים מרק לתוך קערת ההגשה, מקשטים בכפית של שמנת חמוצה ובגרידת תפוז.