



# Kurpitsakeitto

## AINEKSET 5 annosta



## OHJE

- Kurpitsan esikäsittele: Halkaise kurpitsa. Leikkaa pienemmiksi lohkoiksi. Poista siemenet ja koverra pois pehmeä rihmasto. Leikkaa kuori pois. Kuutioi malto.
- Lisää kiehuvaan kasvisliemeen kurpitsa- ja porkkanapalat sekä kuutioidut perunat ja hienonnetut sipulit. Anna kiehua kannen alla hiljalleen kypsiksi.
- Soseuta sauvasekoittimella. Mausta. Lisää mehu ja tuorejuusto. Kuumenna kiehuvaiksi sekoitellen. Tarkista suola.
- Paahda kurpitsansiemenet kuivalla pannulla keskilämmöllä. Tarjoa niitä keiton pinnalla.



## VINKKI

Kokeile sitruunatuorejuuston tilalla myös Valio Viola® appelsiini -tuorejuustoa. Keskipokoisesta talvikurpitsasta (n. 3 kg) saa kuoren, siementen ja rihmaston poistamisen jälkeen n. 2 kg maltoa.

- n. 750 g keltaista talvikurpitsaa (500 g kuorittuja kuutioita)
- 7 dl vettä
- 1 kasvisliemikuutio
- 2 (250 g) porkkanaa
- 2 (300 g) jauhoista perunaa, esim. van Gogh
- 2 - 3 sipulia
- (300 g) 3 valkosipulin kynttä
- ½ tl suolaa
- 2 rkl makeaa, mietoa chilikastiketta
- 2 dl **Valio appelsiinitäysmehu perinteistä**
- 1 rasia (200 g) **Valio Viola® sitruuna tuorejuustoa**

## TARJOILUUN

paahdettuja kurpitsansiemeniä