



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN KURPITSARISOTTO



AINEKSET NELJÄLLE

- n. 1 kg hokkaido-kurpitsa (myskikurpitsa käy myös, mutta se on väriltään haaleampi)
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 prk mascarpone-juustoa
- 1 dl oliiviöljyä
- 1 sipuli
- 2 sellerinvartta
- 2 cm pätkä inkivääriä
- 2,5 dl risottoriisiä (Arborio tai Carnaroli)
- 2 dl valkoviiniä (tai 1/5 osa valkoviinietikkaa ja 4/5 vettä)
- 1 tl suolaa
- 1 tl rouhittua mustapippuria
- 1/2 tl valkopippuria

Pyöräytä uuni lämpenemään 150 °C. Kuori kurpitsa, kaiva siemenet pois ja leikkaa peukalonpään kokoisiksi paloiksi.

Laita kurpitsan palat leivinpaperin päälle paistopellille.

Öljyä ne kevyesti. Paahda vartin verran uunissa. Nosta ulos, sekoita niihin hunajaa, suolaa ja mustapippuria. Paahda kurpitsoita vielä toinen vartti uunissa, jolloin palat pehmenevät.

Kurpitsan ollessa uunissa, leikkaa sipuli pieneksi silpuksi. Kuullota paksupohjaisessa kasarissa 1 rkl oliiviöljyn kanssa noin 5 minuuttia. Leikkaa myös sellerinvarret pieneksi ja kaada sipulin sekaan. Kuullota taas 5 minuuttia.

Lisää sen jälkeen kasariin riisit, raastettu inkivääri ja valkoviini. Kunnon kiehaus. Lisää suolaa ja valkopippuria.

Sekoita risottoa aktiivisesti ja lisää aina välillä 3 dl kuumaa vettä sekaan niin, että risotto ei kuivu kattilassa kertaakaan.

Kun riisi on lähes kypsää (n. 20 minuuttia), tarkista neste; risoton tulee olla valuvaa. Sekoita joukkoon paahdetut kurpitsat, 2 rkl mascarpone-juustoa sekä loput oliiviöljyt.

Tarjoa hunajainen kurpitsarisotto heti kuumana ja valuvana.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

