Hunajalla maustettu kurpitsakeitto

AINEKSET KUUDELLE, NOIN 2 LITRAA

- **n. 1,5 kg myskikurpitsa**
- **2 sipulia**
- **1 valkosipulinkynsi**
- **1 rkl Hunajayhtymän hunajaa**
- **1 rkl voita**
- **1 rkl omenaviinietikkaa**
- **1/4 tl jauhettua neilikkaa**
- **2 tl kuivattua rakuunaa**
- **7,5 dl kasvislientä**
- **2 dl kuohukermaa**
- **suolaa ja pippuria**

Lämmitä uuni 165°C. Valmistele sillä aikaa kasvikset. Kuori sipulit ja leikkaa päät pois. Lohko myskikurpitsa neljään osaan.

Laita kurpitsalohkot ja sipulit uunipellille leivinpaperin päälle ja paahda kasviksia tunnin verran. Laita valkosipulinkynsi kuorineen mukaan pellille viimeiseksi vartiksi.

Kiehauta kasvisliemi kattilassa. Koverra paahtuneesta kurpitsasta siemenet talteen ja kurpitsan sisus kattilaan. Sipulit voi lohkoa myös ja laittaa kattilaan. Valkosipulinkynnen saa puristettua mukaan. Kiehauta keitto.

Lisää hunaja, voi, kerma sekä mausteet ja soseuta keitto sauvasekoittimella tai blenderillä samettisen pehmeäksi.

Tarjoa hunajalla maustettu kurpitsakeitto hyvän leivän ja voin kanssa.

Vinkki: voit paahtaa kurpitsan siemeniä pannulla, jolloin niistä saa rapeaa suutuntumaa keittoon.

SUOMALAINEN HUNAJA on puhdas luonnontuote. joka SYVENTÄÄ raaka-aineiden MAKUA ruuassa ja leivonnassa.

HUNAJA YHTYMÄ

Aidon hyvän tekijä

HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI

RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA HUNAJASI HELPOSTI KAUPPA.HUNAJA.FI