

🕒 30-60 MIN

👤 6 ANNOSTA

Kurpitsa- Omenakeitto

1 (n. 1 kg) myskikurpitsaa
800g hapakkoa omenaa (Granny Smith,
tai kotimainen)
1 (120g) iso sipuli
2 valkosipulinkynttä
2 rkl öljyä
1 l vettä
2 Knorr Fond du Chef -kasvisannosfondia
1 tl rakuunaa
ripaus suolaa ja mustapippuria

Lisäksi: 1 prk (150g)
Valio raejuusto
juurekset & siemenet

1.

HALKAISE KURPITSA,
POISTA SIEMENET
JA RIHMAT. LEIKKAA
KUORET POIS JA
POISTA SIEMENKODAT.
KUUTIOI OMENAT.

2.



KUULLOTA KURPITSAA, SIPULEITA JA
OMENOITA KATTILASSA RASVASSA.
LISÄÄ VESI, KASVISFONDI JA HAUDUTA
KANNEN ALLA n. 15 MINUUTTIA TAI
KUNNES KASVIKSET OVAT PEHMENNEET.

3.



SOSEUTA KEITTO SAUVASEKOITTIMELLA.
MAUSTA RAKUUNALLA JA MUSTAPIPPURILLA.
LISÄÄ TARVITTAESSA SUOLAA.
KUUMENNA KEITTO UUELLEEN.
SEKOITA RAEJUUSTO JA KANNEN
SISÄLLÄ OLEVAT JUUREKSET JA
SIEMENET. TARJOA SEOS KEITON KANSSA.

