Hunajoitu kurpitsa

Aineet:
3 keskikokoista kesäkurpitsaa (~ 15-20 cm) myös muut kurpitsalajit sopivat hyvin)
1/2 tl suolaa
0,6 dl voita
1/4 tl inkivääri jauh.
1/4 tl kanelia jauh.
0,8 dl hunajaa

Valmistus:
Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Leikkaa kesäkurpitsat halki pituussuuntaan ja kaiverra ruokalusikalla pois siemenet. Laita kurpitsat leikattu puoli alaspäin uunivuokaan. Kaada vuokaan vettä niin, että sitä on pohjassa noin sentin korkeudelta. Anna kypsyä uunissa n. 30 min. Kaada vesi pois ja käännä kesäkurpitsaveneet oikein päin. Sekoita keskenään voi, hunaja ja mausteet ja jaa se kurpitsaveneisiin tasaisesti. Laita takaisin uuniin kypsymään vielä 30 minuutiksi.