



Kurpitsakeitto

Aineet:

- 1 rkl voita
- 2 rkl hienonnettua sipulia
- 5 dl tuoretta keitettyä tai säilöttyä kurpitsaa
- 7 dl kanaliemää
- 7 dl maitoa
- 1 veitsenkärjellinen jauhettua mausteneilikkaa
- ½ tl sokeria
- 1 tl sitruunamehua
- 2-3 pisaraa tabascoa
- ½ tl suolaa
- ½ dl paksua kermaa
- (4 appelsiiniviipaletta)

Valmistus: Sulata voi suuressa paksupohjaisessa kattilassa. Lisää sipuli ja ruskista kullanruskeaksi. Lisää keitetty kurpitsa, kanaliemi, maito, neilikat, sokeri, sitruunamehu, tabasco ja suola. Sekoita huolellisesti. Anna kiehahtaa ja hauduta alimmalla lämmöllä 15 minuuttia. Sekoita silloin tällöin. Soseuta keitto siivilän läpi. Älä kuitenkaan käytä tehosekoitajaa, sillä se rikkoo rakenteen.

Sekoita kerma joukkoon. Kaada keitto takaisin kattilaan ja lämmitä se. Keitto ei kuitenkaan saa kiehua.

Tarjoa lämpimänä paahdettujen leipäkuutioiden kanssa tai kylmänä appelsiiniviipaleen kanssa.