

Kurpitsa-bataattisosekeitto pienellä potkulla

Ainesosat

1 (myski)kurpitsa (n. 1 kg)

1 bataatti

1 keskikokoinen porkkana

1 sipuli

(0,5 dl purjoa)

1 punainen chili

vettä

2 tl kasvisliemijauhetta (Reformi Luomu Kasvisliemijauhe)

2 tl parikajauhetta

0,5 tl mustapippuria

0,5 tl kurkumaa

0,5 tl suolaa

1 rkl omenasiideri- tms. mietoa etikkaa

2 tl agavesiirappia

1 prk ruokakermaa (n. 2,5-3,3 dl)

Päälle raejuustoa ja/tai jauhelihamurua

Valmistus

Pilko kasvikset kattilaan ja lisää vettä sen verran, että ne peittyvät. Sipulit voi halutessaan kuullottaa pannulla etukäteen, mutta hyvä tuli ilmankin. Lisää mausteita oman maun mukaan. Reseptissä on varovaiset arviot määristä, mutta maistele keittoa ja lisää tarvittaessa makuja. Jos käytät enemmän kasvisliemijauhetta, niin suolaa ei välttämättä tarvitse lisätä.

Keitä kasviksia n. 15 min. (tai kunnes ne ovat kypsiä). Ota osa keitinliemestä talteen ja jätä kattilaan osa. Itse pidän melko paksuista sosekeitoista, joten jätän vettä vain vähän pohjalle.

Soseuta ja lisää etikkaa, agave ja kerma. Soseuta lisää. Talteen otetulla liemellä voit tämän jälkeen vielä säätää paksuutta menettämättä makuja. Maistele maut kohdalleen.