

JÄTTI- KURPITSA





KURPITSASALAATTI

Kolmelle

1 rsa/pss salaattisekoitusta
100 g pikkelöityä kurpitsaa
paahdettua kurpitsaa
paahdettua punajuurta
Kourallien paahdettuja
kurpitsansiemeniä
Kurpitsansiemenkastiketta

Ohje:

Sekoita n. ½ dl kastiketta ja salaattisekoitus keskenään. Aseta tarjoiluvadin pohjalle. Ripottele loput ainekset tasaisesti salaattipohjan päälle. Pursota ainesten päälle vielä hieman kastiketta. Viimeistele tuoreilla yrteillä/kukilla ja paahdetuilla kurpitsansiemenillä

--->

Paahdettu kurpitsa ja punajuuri:

200 g pala kurpitsaa

1 iso punajuuri tai 2 pientä

Kuori kurpitsa ja punajuuri. Poista kurpitsasta siemenet ja laita siemenet sivuun. Leikkaa kurpitsa ja punajuuri kuutioiksi. Paahda 225-asteisessa uunissa n. 15 minuuttia, tai kunnes ovat pehmentyneet.

Pikkelöity kurpitsa:

n. 200 g pala kurpitsaa

2 dl pikkelöintiliientä

Poista kurpitsasta siemenet. (Puhdista siemenet ja laita talteen paahtamista varten.) Kuori kurpitsa veitsellä ja leikkaa kuutioiksi. Laita kuutiot purkkiin ja kaada liemi päälle. Anna maustua seuraavaan päivään.





Paahdetut kurpitsansiemenet:

Pese siemenet ylimääräisistä kurpitsajäämistä. Kuivaa ja levitä uunipellille leivinpaperin päälle. Mausta suolalla ja pippurilla. Paahda 200-asteisessa uunissa n. 10 minuuttia, tai kunnes ne paisuvat ja saavat hieman väriä.

Kurpitsansiemenkastike:

1 kananmuna

1 tl Dijon- sinappia

½ limen mehu

1 tl hunajaa

1 dl auringonkukkaöljyä

0,5 dl kurpitsansiemenöljyä

½ dl omenamehua

suolaa

Ohje:

Riko kananmuna korkeaan kulhoon. Lisää sinappi. Laita sauvasekoitin kulhon pohjalle ja kaada öljyt päälle. Käynnistä sauvasekoitin kulhon pohjalla ja nosta se hitaasti ylös. Sekoita omenamehu joukkoon ja mausta suolalla.

Erika Helme & Lotta Seppä



Reseptejä satokauden kasviksista

Perho Creen City Farm