

PAAHDETTU MYSKIKURPITSAKEITTO

4 annosta

noin 1,5 kg myskikurpitsaa
½ - 1 rkl keltaista currytahnaa
1 l vettä
2 kasvisliemikuutiota
1 tlk kookosmaitoa
1 limetti
Tarjoiluun: pähkinöitä
persiljaa tai korianteria

Leikkaa kurpitsa pituussuunnassa puoliksi, poista siemenet. Pane palat uunipellille leivinpaperin päälle kuori puoli alaspäin. Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia (kunnes sisus on pehmeää).

Kuori kurpitsat, paloittele. Laita kattilaan kurpitsapalat, vesi, murennut kasvisliemikuutiot ja currytahna. Keitä 5 minuuttia.

Soseuta keitto sauvasekoittimella, lisää kookosmaito ja limetinmehu. Kiehauta.

Lisää lautaselle murskattuja pähkinöitä ja persiljaa/korianteria koristeeksi.