



Ö PAAHDETTU KANALIEMI

Kesäkurpitsa- vuohenjuustokeitto

AINEKSET

4 annosta

- 1 sipuli
- 2–3 valkosipulinkynttä
- 4 perunaa
- 500 g kesäkurpitsaa
- 2 rkl öljyä
- 1 tl kuivattua timjamia
- 2 tl suolaa
- 8 dl Ö Paahdettua kanaliemää**
- 200 g vuohenjuustoa
- 1 ruukku basilikaa
- vastajauhettua mustapippuria

VALMISTUS

30 min

- Kuori ja paloittele sipulit ja perunat. Paloittele kesäkurpitsa.
- Lämmitä öljy kattilassa ja kuullota kasvikset. Mausta timjamilla sekä suolalla ja kuullota vielä hetki.
- Lisää kanaliemi, hauduta miedolla lämmöllä kasvikset täysin kypsäksi.
- Viipaloi joukkoon vuohenjuusto ja basilikan lehdet. Soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi. Ohenna tarvittaessa kanaliemellä.
- Mausta pippurilla ja tarkista maku.
- Nauti maalaisleivän kera.