

Keitot ja alkupalat, Helppoa viihdettä

# Kurpitsakeitto ja krutongit

Tekijä [Marc Fosh](#)

Kokonaisaika:

30 minuuttia

Annoksia:

4

## Ainesosat

### Kaikki ainekset

- ½ kg kurpitsaa
- 2 porkkanaa
- 1 peruna
- ½ sipuli
- ¼ l kasvislientä tai vettä
- 4 rkl smetanaa
- 3 rkl voita tai margariiniä
- Suolaa
- Pippuria
- Rosmariinia
- Tuoreita yrttejä
- 2 vaaleaa sämpylää tai vaaleaa leipä-/ciabatta-viipaletta (kuivahtanutta)

## Menetelmä

Esityöt:

0

Valmistus:

0

Annoksia:

4

Vaikeusaste:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Finnish (Finland)'] 1

1. Leikkaa vaalea leipä 1 cm:n kuutioiksi.
2. Sulata 1 rkl voita pannussa. Paahda leipäkuutioita miedolla lämmöllä käännellen usein kunnes ne ovat kullanruskeita.
3. Katkaise lämpö ja jätä krutongit kuumalle pannulle.
4. Kuutioi kurpitsa porkkanat peruna ja sipuli. Ruskista niitä lopussa voissa. Mausta suolalla ja pippurilla.
5. Lisää liemi tai vesi mausta rosmariinilla ja keitä vihanneksi pehmeiksi miedolla lämmöllä.
6. Sekoita keitto tasaiseksi Braun Multiquick -pikasekoittimella mausta ja lisää kerma.
7. Tarjoa keitto kerman krutonkien ja tuoreen yrttisilpun kanssa.

Kurpitsa on maistuu uskomattoman maukkaalta - älä siis ylläty jos siitä tulee nopeasti suosikkivihannekset. Braun MultiQuick -sauvasekoittimella valmistat sensaatiomaisia herkkuja kurpitsasta kuin pro.