

Kõrvitsapüreesupp

1,2 kg kõrvitsat (eelistatult pudel- või muskaatkõrvits)
500 ml vett
60 g võid
60 g kõva juustu (nt Valio Forte, parmesan või muu sarnane)
40 g kooritud kõrvitsaseemneid
Soola ja riivitud muskaatpähklit maitse järgi



1. Kuumuta ahi 230 kraadini.
2. Pese kõrvits ja lõika väiksemateks tükkideks. Aseta kõrvitsatükid ahjuplaadile ja kata fooliumiga. Küpseta ahjus 230 kraadi juures 25–30 minutit. Lase jahtuda ning eemalda seemned ja koor.
3. Rösti kooritud kõrvitsaseemneid kuival pannil keskmisel kuumusel 4–5 minutit.
4. Samal ajal kui röstid kõrvitsaseemneid, püreesta potis kõrvitsa viljaliha koos vee ja võiga. Lase keema tõusta.
5. Maitsesta riivitud muskaatpähkli ja soolaga.
6. Riivi juust peenikese riiviga.
7. Tõsta supp kaussi ja puista peale nii röstitud kõrvitsaseemneid kui ka riivitud juustu.

Retsepti autor Taigo Lepik