



## HELPOSTI SYKSYN SADOSTA:

Alkuruoaksi kurpitsakeitto ja tattirieskat, jälkiruoaksi kurpitsaherkku ja jäätelöä

### Kurpitsakeitto

n. 1l kurpitsasosetta

1-2 ps keittojuureksia (tai porkkanaa, perunaa, purjoa ym.)

1-2 kasvisliemikuutio

suola, mustapippuri, timjami kaikkia maun mukaan

koskenlaskijajuusto (Vahva tai savuporo)

Persiljaa, ruohosipuli, lautaselle tattiöljyä (tai kaupasta tryffeliöljyä)

Keitä aineet pehmeiksi ja mausta, lisää juusto. Laita tippa öljyä lautasella annoksen päälle.

### Tattileipäset

Paahtoleipä- tai rieskaviipaleita. Ruskista tatteja, pekonia, sipulia, paprikaa, purjoa pannulla rapeaksi, kaikkia saman verran, aloita pekonista, lisää mustapippuria ja timjamia ja suolaa, jos tarvii.

Laita mössö voidellun leipäviipaleen päälle ja lisää juustoraaste tai viipale juustoa. Laita noin 200 asteeseen uuniin kunnes juusto sulaa.

### Kurpitsaherkku

n. 1l kurpitsakuutioita

n. ½-1 dl ruokosokeria

½-1 dl mantelijauhetta

½ sitruunan mehu

voita

Laita kurpitsakuutiot voideltuun uunivuokaan ja purista ½ sitruunan mehu. Ripottele päälle ruokosokeri (tai muu ruskea sokeri) sekä mantelijauhe. Laita kaiken päälle muutama voinokare ja laita uuniin 200 asteeseen kunnes kurpitsat ovat pehmenneet. Nauti vaniljajäätelön tai vaniljakastikkeen kera,

NAM; NAM

Marja