KIKKOMAN

Hokkaidokurpitsa-raejuustotahna

kokonaisaika **25 min** **5 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
788 kJ / 188 kcal

Rasva: **12,7 g** Proteiini: **8,6 g**
Hiilihydraatit: **11,5 g**

AINEKSET

4 annosta

300 g	hokkaidokurpitsaa
200 g	raejuustoa
30 ml	oliiviöljyä
30 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
20 ml	sitruunamehua
0,5 tl	raastettua inkivääriä
0,33 tl	jauhettua muskottipähkinää
30 g	paahdettuja mantelilastuja
	Tuoretta lehtipersiljaa koristeeksi

VALMISTUS

Vaihe 1

Leikkaa kurpitsa lohkoiksi, valuta päälle oliiviöljyä ja paahda 180-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia. Anna jäähtyä.

Vaihe 2

Laita yleiskoneen tai tehosekoittimen kulhoon raejuusto, raastettu inkivääri, sitruunamehu, paahdetut mantelilastut ja muskottipähkinä. Lisää halutessasi myös hiukan sitruunan raastettua kuorta.

Vaihe 3

Lisää kulhoon vielä paahdettu kurpitsa ja mausta Kikkoman soijakastikkeella. Soseuta sileäksi.

Vaihe 4

Kaavi tahna lautaselle ja koristele lehtipersiljalla ennen tarjoilua.