

# 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

|                |   |
|----------------|---|
| <b>300 g</b>   | hokkaidokurpitsaa                                       |
| <b>200 g</b>   | raejuustoa  |
| <b>30 ml</b>   | oliiviöljyä   |
| <b>30 ml</b>   | <u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u> |
| <b>20 ml</b>   | sitruunamehua   |
| <b>0,5 tl</b>  | raastettua inkivääriä                                   |
| <b>0,33 tl</b> | jauhettua muskottipähkinää                              |
| <b>30 g</b>    | paahdettuja mantelilastuja                              |
|                | Tuoretta lehtipersiljää 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.