



Luonnosta
tuotteeksi!

KURPITSAPIKKESSSI

1 kg kurpitsaa

1 keskikokoinen punasipuli

1 punainen paprika

1 tillinippu

1 dl silputtua persiljaa

5 palaa purjoa

(3 palaa selleriä – allergeeni, ei välttämätön aineosa)

Liemi:

1 dl vettä

1½ dl etikkaa

1½ dl sokeria (voidaan korvata hunajalla, huomioi pienempi käyttötarve)

pala kanelitankoa

10 valkopippuria

riippaus muskottipähkinää

Valmistusohjeet:

1. Raasta vihannekset raastimen karkealla osalla. Silppua tilli ja persilja.
2. Kuumenna liemen vesi ja etikka isossa kattilassa. Lisää sokeri ja mausteet.
3. Lisää raastetut vihannekset ja yrtit kattilaan ja keitä hiljaisella tulella, kunnes vihannekset ovat läpikuultavia, 15–30 min. riippuen palojen paksuudesta.
4. Tölkitä kuumana.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

BUSINESS
JOENSUU

