Makuparit

Kurpitsan kumppanit

Lempeän makea myskikyrpitsa kaipaa vierelleen vahvoja makuja. Kurpitsa viihtyy erityisen hyvin chilin, sitrusten ja happamien marjojen seurassa.

**PUOLUKAN** happamuus taittaa mukavasti kurpitsan makeutta. Käytä puolukkaa kurpitsaruokiin kokonaisena tai soseutettuna. Lisää marjoja ja kurpitsaa kaalin kaveriksi raastesalaattiin, ja tarjoa syysruoan pirteänä lisukkeena. Kokeile kurpitsan seurana myös kirpakkaa, vitamiineja pursuavaa karpaloa.

**CHILIN** potku ja kurpitsan makeus tuovat esiin toistensa parhaat puolet. Kun paahdat chiliä ja kurpitsapaloja uunissa, chilin polte laantuu ja taittuu. Samalla kurpitsan maku pehmenee ja makeutuu. Soseuta ainekset tahnaksi tai lempeän tuliseksi sosekeitoksi. Kurpitsasta syntyy myös chili con carnen värikäs kasvisversio.

**SITRUSTEN** kirpeys antaa kurpitsalle ryhtiä ja tasapainottaa makua. Lisää muutama lusikallinen  sitruunamehua kurpitsasosekeittoon tai pahhdettuihin kurpitsalohkoihin. Helppo ja nopea kasvisruoka syntyy yhdistämällä appelsiini- ja kurpitsakuutiot kuskusin kanssa. Viimeistele kuskus sitruunamehulla.















