

Resepti on poimittu perheenäitien Anni-Mari Syväniemen ja Paula Viertolan kotikokoelmista.

### **Kekrinkeltainen kurpitsakeitto**

n. 800 g keltaista kurpitsaa  
1 keskikokoinen bataatti tai 2 porkkanaa  
1 hapahko omena  
1 sipuli  
1 rkl voita  
5-6 dl kasvislientä  
1 pieni kanelitanko  
2 dl vähälaktoosista ruoka- tai kuohukermaa  
tilkka sitruunanmehua  
suolaa, pippuria  
Pinnalle: persiljasilppua

Kuori ja paloittele kasvikset ja omena. Kuumenna jonkin aikaa sekoitellen kattilassa. Lisää kasvisliemi ja kanelitanko. Keitä kasvikset pehmeiksi, poista kanelitanko ja soseuta kasvikset liemineen. Lisää keittoon kerma, sitruunanmehu ja tarvittaessa vähän kasvislientä. Kuumenna ja mausta. Silppua pinnalle reilusti persiljaa.