

## Täytetyt soija-kesäkurpitsat

4 henkilölle

2 kesäkurpitsaa

1 iso sipuli

valkosipulia

100 g Soyappétit Tummaa soijarouhetta

2 rkl grillimaustetta (tai maun mukaan)

4 dl vettä

juustoraastetta

Halkaise kesäkurpitsat pitkittäin kahtia ja koverra pehmeä sisus lusikalla. Pilko sipuli, kuullota öljyssä miedolla lämmöllä muutama minuutti. Lisää yhden kesäkurpitsan paloiteltu sisus ja hauduttele hetki.

Keitä soijarouhe ja grillimauste 4 dl:ssa vettä, kypsytä viitisen minuuttia. Jaa seos kurpitsojen päälle ja ripotele juustoraastetta päälle. Paista uunissa 225 asteessa n. 20 min. Tarjoa riisin kera.

