



# KALABAZA ETA MUSKUILU VICHYSOISEA

## OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)  
400 gr kalabaza  
1 patata  
1 tipula  
50 gr maionesa  
50 ml esne-gain  
1 lata muskuilu eskabetxean  
Gatza eta piperbeltza

## ELABORAZIOA

Tipula xehatu eta sueztituko dugu, kolorea hartu gabe. Patata zuritua eta zatitua eta kalabaza gehituko dizkiogu. Ura gehituko diogu, guztia estaltzeko justu, eta su motelean egosiko dugu 25 minutuz. Gero guztia birrindu, eta hozten utziko dugu. Esne-gaina erantsiko diogu eta gatza eta piperbeltza botako diogu.

Muskuiluen lata irekiko dugu, eta eskabetxea maionesarekin nahastuko dugu.

Maionesa koilarakada bat jarriko dugu plateraren erdian eta muskuiluak gainean. Inguruan gehituko diogu krema hotza.



PREZIOA  
TXIKIA



DENBORA  
45'



ZAILTASUNA  
6/10



OSASUNGARRIA  
8/10