

KURPITSAPIKKELSSI

1 kg kurpitsakuutioita
Liemi:
1 dl etikkaa
1/2-1 dl sokeria
4 dl vettä
1 pussi Mausteseos kurpitsan säilöntään
Halkaise kurpitsa, poista siemenet ja kuori.
Kuumenna liemi kiehumispisteeseen. Lisää kurpitsakuutiot ja keitä kunnes ne ovat läpi-kuultavia. Tölkitä pieniin lasitölkkeihin niin, että liemi peittää kuutiot kokonaan. Sulje tölkit heti. Jäähdytä huoneenlämmössä. Säilytä vii-
leässä.

Ainesosat: Sokeri, jodioitu suola, happamuu-
densäätöaine (E 330), säilöntäaineet (E 202) 1 %
ja (E 211) 1 %, **sinapinsiemen**, valkopippuri, til-
li, kurkuma.

Ravintosisältö/Näringsinnehåll/100 g:	
energia/energi	1444 kJ/345 kcal
rasva/fett	0,6 g
-josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0,1 g
hiilihydraatit/kolhydrat	87 g
-josta sokereita/varav sockerarter	86 g
proteiini/protein	0,6 g
suola/salt	4,9 g

KURBITSPICKELS

1 kg kurbits i tärningar
Lag:
1 dl ättika
1/2-1 dl socker
4 dl vatten
1 påse Kryddblandning för kurbitskonserve-
ring

Klyv kurbitsen, avlägsna fröna och skalet. Het-
ta upp lagen till kokpunkten. Tillsätt kurbits-
tärningarna och koka tills de är genomskin-
liga. Lägg dem i små glasburkar så att lagen
täcker tärningarna helt och hållet. Tillslut bur-
karna omedelbart. Låt dem svalna i rumstem-
peratur. Förvara på svalt ställe.

Ingredienser: Socker, jodhaltigt salt, surhets-
reglerande medel (E 330), konserveringsme-
del (E 202) 1 % och (E 211) 1 %, **senapsfrön**, vit-
peppar, dill, gurkmeja.

**Parasta ennen:
Bäst före:**

Meira Oy
PL 32, 00511 Helsinki, Finland
www.meira.fi

