



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



SIPULINEN PIHVILIHAN GRILLAUSKASTIKE

- 1 dl öljyä
- 3 rkl makeaa soijaa
- 2 kpl hienonnettua, pannussa paahdettua sipulia
- 0,5 dl tomaattiketsuppia
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 2 kynttä valkosipulia
- mustapippuria

Soseuta kaikki aineet sauvasekoittimella.

Ota pihvit ajoissa huoneenlämpöön. Leikaa 150-180 g/henkilö hyvää raakakypsytettua lihaa poikkisyn ja nuiji varovasti esimerkiksi nyrkillä noin 3 cm:n vahvuiseksi pihveiksi. Sivele pihvit öljyllä ja nosta kuumalle grillille. Grillaa pihvejä noin 1,5 minuuttia/puoli ja pensselöi muutamana kertaan paiston aikana grillauskastikkeella.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:

www.hunaja.fi/reseptit

www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

