



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



YRTTIMARINADI BROILERILLE



- 1 dl öljyä
- ½ dl japaninsoijaa
- 3 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1-2 rkl kuivattua timjamia *
- 1-2 rkl kuivattua salviaa *
- (* = jos tuoreena, hakattuna n. ½ dl kumpaakin)
- 2-3 valkosipulin kynttä
- 1 lime-hedelmän kuori + mehu
- reilusti murskattua mustapippuria

Sekoita ainekset hyvin ja laita 4-6 broilerin rintapalaa muovipussiin ja kaada marinadi päälle. Anna olla vaikka yön yli, mutta vähintään 4 tuntia. Nosta rintapalat pellille ja paista kullanuskeiksi. Samalle pellille voit laittaa lohokoperunat paistumaan. Leikkaa perunat, kaada kulhoon ja lorauttele öljyä päälle, sekoita tasaisesti perunoille ja nosta ne pellille. Sirottele suolaa ja reilusti kuivattua tai tuoretta timjamia päälle. Tee lisäksi salaatti ja laita siihenkin yrttejä, esim. ranskalainen rakuuna, basilika, timjami. Tarjoa timjamiperunoiden ja salaatin kera.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

