



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



GRILLIHEDELMÄT HUNAJAKASTIKKEELLA



AINEKSET KUUELLE

- 2 nektariinia tai persikkaa
- 2 päärynää
- 2 omenaa
- 1/2 hunajamelonia
- 6 rapeaa suklaakeksiä
- minttua koristeeksi

HUNAJAKASTIKE

- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 rkl ruskeaa sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- ¼ tl kanelia
- 1 rkl omenaviinietikkaa

Kiehauta hunajakastikkeen ainekset kokoajan sekoittaen. Jätä jäähtymään.

Pese hedelmät huolellisesti (paitsi meloni). Leikkaa hedelmät kuorineen lohkoiksi, joita on helppo käsitellä grillissä. Hunajameloni leikataan "lautasiksi" eli poikkipäin kiekkoiksi.

Paista hedelmät grillin keskilämmöllä hiukan pehmeiksi. Omena pehmenee nopeimmin. Siirrä grilli hedelmät tarjoiluastiaan, murusta päälle yksi keksi per annos ja viimeistele hunajakastikeella ja mintunlehdillä. Tarjoa lämpimänä.



RESEPTIKIRJASTO

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

www.facebook.com/hunajayhtyma

