



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAISET GRILLIVIHANNEKSET



AINEKSET NELJÄLLE

- 4 porkkanaa
- 2 sipulia
- 1 kesäkurpitsa
- 1 keltainen paprika

KASTIKE

- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl kuivattua meiramia

Kuori porkkana, kesäkurpitsa sekä punasipuli. Leikkaa reiluiksi paloiksi, sellaisiksi joita on helppo käsitellä grillissä. Porkkanat voi halkaista. Sipuliin kannattaa jättää kanta, jolloin se pysyy paremmin kasassa.

Paista grillivihanneksia grillin keskilämmössä niin, että ne saavat nätin värin pintaan. Kannattaa aloittaa hitaammin kypsyvistä eli porkkanasta ja sipulista. Sivele grillauksen aikana kastikkeella. Nosta tarjolle ja kaada loput kastikkeesta päälle.

Tarjoa grillilihan tai makkaran kaverina.



RESEPTIKIRJASTO

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

www.facebook.com/hunajayhtyma

