



LISÄÄ RESEpteJÄ  
WWW.HUNAJA.FI



## HUNAJAINEN PAAHDETTU KUKKAKAALI



### AINEKSET NELJÄLLE

- 1 kukkakaali

### MAUSTEÖLJY

- 1 rkl oliiviöljyä
- 1tl sitruunan mehua
- 1 rkl Dijon-sinappia
- 2 valkosipulinkynttä silputtuna
- ½ tl suolaa
- 1 tl mustapippuria

### HUNAJA-FETAKUORRUTUS

- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 50 g fetajuustoa
- 2 rkl tuoretta lehtipersiljaa silputtuna

Sekoita mausteöljy odottelemaan. Pese kukkakaali ja leikkaa varsi pois.

Aseta kukkakaali leivinpaperin päälle uunipellille ja lusikoi mausteöljy tasaisesti päälle.

Paahda kukkakaalia 170°C uunissa tunnin verran niin, että myös sisus on kypsä ja pehmeä. Sivele voitelusudilla pellille valuvaa öljyä kukkakaaliin ainakin kerran kypsennyksen aikana.

Sekoita tällä välin hunaja-fetakuorrrutus odottelemaan.

Lusikoi hunaja-fetakuorrrutus kukkakaalin pintaan ja paahda vastuksien alla muutama minuutti lisää.

Nosta hunajainen paahdettu kukkakaali pöytään ja koristele lehtipersiljalla.



Tutustu monipuolisiin resepteihimme:  
[www.hunaja.fi/reseptit](http://www.hunaja.fi/reseptit)  
[www.mieleinen.fi/reseptit](http://www.mieleinen.fi/reseptit)

[www.facebook.com/hunajayhtyma](https://www.facebook.com/hunajayhtyma)

