



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI

HUNAJAISET VARSIPARSAKAALIT



AINEKSET NELJÄLLE

- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 300 g broccolinia eli varsiparsakaalia
- 2 rkl valkoviinietikkaa
- 1 rkl ruokaöljyä
- 1 silputtu valkosipulinkynsi
- 1 dl vettä
- sormisuolaa valmiin annoksen päälle

Lorauta pannulle ruokaöljyä. Paista varsiparsakaaleja hetken aikaa. Lisää pannulle vettä ja loput ainekset. Anna kiehua reippaalla lämmöllä muutama minuutti, jolloin varsiparsakaalit höyrystyvät kypsiksi ja makuliemi tiivistyy siirapiksi.

Poimi varsiparsakaalit tarjoilulautaselle ja kaada makuliemi päälle. Ripauta halutessasi sormisuolaa mausteeksi.

Hunajaiset varsiparsakaalit sopivat hyvin pihvin lisukeeksi.



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

www.facebook.com/hunajayhtyma

