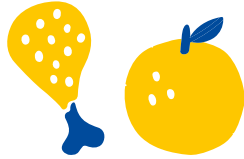


Appelsiini-hunajabroileri



AINEKSET KOLMEEN KOIPIREITEEN

- Broileri sekä marinadi
- 3 marinoimatonta broilerin koipireittä
- 1 appelsiini, luomu mielellään
- 3 rkl oliiviöljyä
- 1-3 rkl chilikastiketta (tulusuuden ja maun mukaan)
- 3 tl Dijon-sinappia

GLASYRYI ELI GRILLAUSÖLJY

- 1 rkl voita
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 rkl appelsiinin mehua
- 1 appelsiini, luomu mielellään
- 1/2 tl maustepippuria
- 1 tl suolaa

Aloita marinoimalla broilerin koipireidet. Pese appelsiini ja leikkaa kuoren oranssi kerros kulhoon. Purista myös mehu kulhoon ja lisää loput ainekset. Viillä koipireisiin nahkapuolelle viillot ja kaada marinadi päälle. Hiero marinadi kunnolla kauttaaltaan broilerin pintaan, peitä astia kelmulla ja jätä marinoitumaan vähintään tunniksi, mielellään yön yli.

Ota broilerit huoneenlämpöön hyvissä ajoin ennen paistoa. Tee sillä välin glasyyri; sulata voi kattilassa, lisää hunaja ja mausteet. Leikkaa appelsiinista kuori talteen ja purista mehua glasyyriin niin, että koostumus jää melko paksuksi. Leikkaa appelsiininkuoret hyvin ohueksi ja hilloa ne pannulla sokerin kanssa läpinäkyviksi. Siirrä sivuun.

Uuni lämpimäksi 215 °C (voi tehdä myös grillissä). Kuivaa koipireisiä hiukan talouspaperilla ja asettele paistumaan. Valele koipireisiä paiston aikana glasyyrillä kauttaaltaan. Jätä glasyyriä myös koristeluun.

Kun broilerin koipireidet ovat kypsiä, siirrä ne tarjoiluastiaan. Valele vielä lopulla glasyyrillä ja koristele hillotuilla appelsiininkuorilla. Näin valmistuu herkullinen appelsiini-hunajabroileri.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI