



## Hunaja-fenkolisalaatti

### AINEKSET KUUELLE

- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 200 g fenkolia
- ½ tl suolaa
- 2 rkl vettä
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 koura persiljaa

Leikkaa fenkolista kanta sekä ulointa kuorta pois ja huuhtelee vihannes. Leikkaa hyvin ohuita siivuja. Lorauta pannulle oliiviöljyä ja kuullota fenkolin siivuja keskilämmöllä pari minuuttia. Lisää vettä ja hauduta niin kauan, että fenkoli alkaa pehmentyä.

Lisää hunajaa, sitruunamehua ja suolaa. Pyöritä kunnolla sekaisin sen aikaa, että hunajaa ehtii sulaa. Ota liedeltä, lisää silputtu persilja ja jäähdytä (tämä on hyvää myös jääkaappikylmänä). Tarjoa hunaja-fenkolisalaatti grilliruokien lisukkeena.



Aidon hyvän tekijä

f y t HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA  
HUNAJASI HELPOSTI  
KAUPPA.HUNAJA.FI