Hunajainen bulgur

AINEKSET NELJÄLLE

- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 4 dl vettä
- 2 dl bulguria
- 1 kanaliemikuutio
- 1 porkkana
- 1 rkl currya
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 lime
- tuoretta minttua

Pilko porkkana hyvin pieniksi kuutioiksi. Laita kattilaan 4 dl vettä, hunaja, kanaliemikuutio, porkkanat ja kiehauta.

Lisää bulgur ja curry. Keitä pari minuuttia ja siirrä levyltä kannen alle tekeytymään 10 minuutiksi.

Viimeistele hunajainen bulgur oliiviöljyllä, limemehulla ja tuoreella mintulla. Tarkista suola. Kahvikuppia voi käyttää muottina tarjolle asettelussa.

Meillä on koko Suomessa lähes 150 SOPIMUSTUOTTAJAA, joille mehiläistarhaus on tärkeä elinkeino.

HUNAJA YHTYMÄ

Aidon hyvän tekijä

HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI

RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA HUNAJASI HELPOSTI KAUPPA.HUNAJA.FI