

## Marinoidut kasvikset moneen käyttöön

Grillattavaksi sopivat esimerkiksi tuoreet herkku- ja siitakesienet, paprika, kesäkurpitsa, tomaatti, maissi, munakoiso ja sipuli.

- 200 g kesäkurpitsaa
- 200 g tomaatteja
- 200 g sieniä
- 500 g maissia

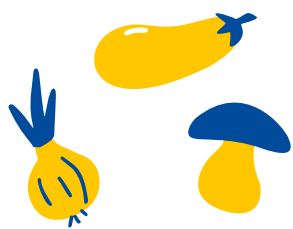
### MARINADI

- 1 dl öljyä
- ½ dl sitruunanmehua
- ½ dl soijakastiketta
- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 2 dl tuoreita yrttejä (esim. basilikaa)
- 1 valkosipulinkynsi murskattuna
- pippuria

Valmista marinadi sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Pese ja paloitele kasvikset grillausta varten. Hitaasti kypsyvät kasvikset, kuten munakoiso ja maissintähkä, kannattaa grillata ohuempina paloina. Tomaatit kannattaa grillata puolikkaina ja herkkusienet ja pikkutomaatit kokonaisina. Marinoi kasviksia suljetussa muovipussissa noin kaksi tuntia.

Grillaa kasvikset vartaissa tai rutilällä. Liota puisia varrastikkuja vedessä esimerkiksi uunipellillä vähintään tunti, etteivät ne hiilostu grillauksen aikana. Pujota kasvikset miedolla lämmöllä. Kääntelee, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Voit valella marinointilientä kasviksien päälle grillauksen aikana, etteivät ne kuivu.

Tarjoile lihan tai kalan lisäkkeenä tai sellaisenaan grillatun leivän ja salaatin kanssa.



Aidon hyvän tekijä

f y i 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