



Yrttimarinadi broilerille



- 1 dl öljyä
- ½ dl japaninsoijaa
- 3 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1-2 rkl kuivattua timjamaia *
- 1-2 rkl kuivattua salviaa *
- (* = jos tuoreena, hakattuna n. ½ dl kumpaakin)
- 2-3 valkosipulin kynttä
- 1 lime-hedelmän kuori + mehu
- reilusti murskattua mustapippuria

Sekoita ainekset hyvin ja laita 4-6 broilerin rintapalaa muovipussiin ja kaada marinadi päälle. Anna olla vaikka yön yli, mutta vähintään 4 tuntia. Nosta rintapalat pellille ja paista kullanuskeiksi. Samalle pellille voit laittaa lohkoperunat paistumaan. Leikkaa perunat, kaada kulhoon ja lorauttele öljyä päälle, sekoita tasaisesti perunoille ja nosta ne pellille. Sirottele suolaa ja reilusti kuivattua tai tuoretta timjamaia päälle.

Tee lisäksi salaatti ja laita siihenkin yrtejä, esim. ranskalainen rakuuna, basilika, timjami.

Tarjoa yrttimarinadi broilerille timjami-perunoiden ja salaatin kera.



Aidon hyvän tekijä

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



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI