



Aprikoosiviikunabroileri

Aineet: 4 broilerin rintapalaa
n. 8 kuivattua aprikoosia
n. 8 kuivattua viikunaa
10 - 12 mustaa oliivia
4-6 valkosipulinkynttä
1 rkl timjamia
1 rkl rosmariinia
1 rkl jeeraa
2 tl jauhettua inkivääriä
1/2 dl valkoviinietikkaa
1/2 dl oliiviöljyä
2 rkl soijakastiketta
1 dl makeaa viiniä tai omenasiideriä

Valmistus: Paista broilerinpalat kevyesti, mausta soijakastikkeella. Paloittele kuivatut hedelmät. Sekoita muut ainekset, mutta ei viiniä. Kaada seos lämpimien broilerin päälle. Anna marinoitua. Lisää makea viini tai siideri.
Paista uunissa folion tai kannen alla n. 1 tunti.