



Broilerikääryleet hedelmäkastikkeessa

Aineet: 4 broilerin fileetä
80 g yrtti, pippuri tai sinihomejuustoa
1-2 rkl öljyä
1/2 tl suolaa
1-2 sipulia
2 appelsiinia tai
1 tlk persikoita
1 dl vettä
2 tl soijakastiketta
1/4 tl mustapippuria
1 tl rosmariinia, persiljaa tai kirveliä

Valmistus: Nuiji fileet muovipussin välissä ohuiksi levyiksi. Levitä jokaiselle broilerilevylle ruokalusikallinen juustoa. Kääri levyt rullalle ja kiinnitä cocktailtikulla. Paista kääryleet kauniin ruskeiksi ja ripottele pinnalle suolaa. Lisää pannulle hautumaan hienonnettu sipuli ja paloitellut appelsiinit. Anna hautua noin 15 minuuttia. Soseuta sipuli, appelsiini ja liemi monitoimikoneessa kastikkeeksi. Poista kääryleistä tikut. Tarjoa riisin ja pikkuporkkanoiden kanssa.