



Valkoviinimarinoitu broilerin rintafile

Aineet: 4 broilerin rintafileetä
1 dl valkoviiniä gratiini:
20 g parmesan raastetta
20 g rouhittua pähkinää
2 rkl Dijon-sinappia

Valmistus: Marinoi fileitä valkoviinissä muutama tunti tai yön yli. Paista fileet kevyesti kummaltakin puolelta. Sekoita pähkinärouhe, parmesanjuusto ja sinappi keskenään. Levitä seos fileiden päälle. Nosta fileet uunivuokaan ja kuorruta niitä 200 asteessa 10- 15 minuuttia.

www.superkokki.com