



Herkkuateria kesägrillistä

Aineet: 4 kpl hunajamarinoituja broilerinfileepihvejä
1 tlk maisseja (4 kpl)

Kastike:
noin 100 g fetajuustokuutioita
1 prk kermaviiliä
2 valkosipulinkynttä
2 tl rosépipuria rouhittuna

Valmistus: Hienonna fetajuusto haarukalla kulhossa. Lisää joukkoon kermaviili, puristetut valkosipulinkynnet ja rouhittu rosépipuri. Sekoita kastike tasaiseksi anna maustua kylmässä parin tunnin ajan ennen tarjoilua. Kuivaa broilerinfileepihvit talouspaperilla ja grillaa noin 8 minuuttia / puoli eli kunnes lihasta tikulla pistettäessä tuleva neste on kirkasta. Grillaa maisseja grillin sivustalla pari minuuttia kunnes ne lämpiävät. Voit sivellä niitä grillauskastikkeella. Tarjoa kastikkeen kera.

www.superkokki.com