



Tikkupikkupihvit

Aineet: 2 rkl valkosipulista yrttimaustetta
Marinadi:
1, 5 tl paprikajauhetta
1 tl pippuriseosta
1 tl jalopeño-chilirouhetta
2-3 rkl sinappia
0,25 dl soijakastiketta
0,75 dl ruokaöljyä
1 rkl sitruunamehua
n. 600g porsaan sisä- tai ulkofileetä
grillitikkuja

Valmistus: Sekoita marinadiainekset keskenään.

Leikkaa porsaan filee noin sentin paksuisiksi viipaleiksi. Laita viipaleet astiaan tai tukevaan muovipussiin ja valuta marinadi päälle. Anna maustua viileässä muutamia tunteja tai yön yli.

Tuikkaa grillitikut lihaviipaleisiin. Grillaa tai pariloi noin 5 minuuttia kummaltakin puolelta. Voit tietysti grillata pikkupihvit myös sellaisenaankin ilman tikkuja. Tarjoa maustekastikkeen, salaatin ja muurikassa paistettujen kasviksien kanssa.

Mausta kasvikset valkosipulisella yrttimausteella ja ripauksella suolaa.