



Grillateria

Aineet: 2 rs (3 kpl) hunajamarinoituja broilerin rintafileitä
1 kesäkurpitsa
2 paprikaa (punainen ja keltainen)
öljyä
1 tlk (535 g) maissintähkiä (isoja)
voita
Kastike:
1 tlk kermaviiliä
1/2 putkiloa (n. 60 g) sinappimajoneesia
tuoretta basilikaa

Valmistus: Ota broileripakkaukset pois jääkaapista huoneenlämpöön noin puoli tuntia ennen niiden ruoaksi valmistamista. Viipaloi kesäkurpitsa noin 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Leikkaa paprikat pitkittäin reiluiksi, leveiksi viipaleiksi. Maissit voi grillata joko kokonaisina tai pätkittyinä. Grillaa broilerinfileitä ja öljyllä siveltyjä vihanneksia grillissä noin 10 minuuttia, kääntele välillä. Tarkista broilerin kypsyyt. Tarjoa grilliruoka kermaviilikastikkeen kanssa, jonka joukossa on sinappimajoneesia ja silputtua tuoretta basilikaa. Grillatut maissit maistuvat herkullisilta voilla siveltyinä.