

BBQ Broilerin siivet ja mozzarellasalaatti

Wings eli siivet ja ribs eli kyljet ovat parasta grilliin laitettavaa, sillä luun vieressä liha on aina maukkaimmillaan.



KANA KALKKUNA



4 HLÖ



+ 60 MIN

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Kuumenna öljy kattilassa ja lisää sinne valkosipuli ja anna sen pehmetä öljyssä. Kun valkosipuli on pehmennyt, lisää joukkoon loput ainekset eli sinappi, Worcestershire-kastike, siirappi, punaviini, tomaattipyree, suola ja pippuri. Anna kiehua hiljalleen ilman kantta 15 minuuttia ja sen jälkeen jäähtyä.
- 2** Sekoita marinadi broilerin siipipalojen joukkoon kulhossa ja pane kulho jääkaappiin vähintään kolmeksi tunniksi.
- 3** Grilla marinoituneita siipipaloja noin 15 minuuttia. Käännä siipipaloja usein, jotta ne eivät pala, vaan saavat kauniin kullanruskean värin.

TOMAATTI-MOZZARELLASALAATTI

- 1** Leikkaa tomaatit puoliksi ja laita vuokaan leikkauspinta alaspäin. Mausta tomaatit suolalla, öljyllä ja timjamin oksilla.
- 2** Kypsennä tomaatteja uunissa 120 astetta 1,5 tuntia.
- 3** Laita valmiit tomaatit tarjolle lautasille ja revi päälle juusto reiluksi paloiksi.



Inception Deep Layered Red
hanapakkauus 2 l

AINEKSET

1 kg broilerin siipipaloja

BBQ-MARINADI

2 rkl rypsiöljyä

1 valkosipulin kynsi

1 tl Dijon-sinappia

1 rkl Worcestershire-kastiketta

3/4 dl siirappia tai ruokosokeria

3/4 dl punaviiniä

1/2 dl tomaattipyreetä

Resepti

Keittiömestari Aki Wahlman

1/2 tl suolaa mustapippuria

TOMAATTI-MOZZARELLASALAATTI

200 g miniluumutomaattia timjamia,

suolaa ja oliiviöljyä

2 kpl Buffalo-mozzarellaa