



LISÄÄ RESEPTIÄ  
WWW.HUNAJA.FI



## APPELSIINI-HUNAJAMARINADI



**AINEKSET:** noin 1,5 dl valmista marinadia

- 3 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 luomuappelsiinin kuori raastettuna
- 2 luomuappelsiinin mehu
- 1 rkl limen tai sitruunan mehua
- 1 rkl ruskeaa sokeria
- 1 - 4 punaista chiliä (halutun tulisuuden mukaan)
- 1 tl suolaa

**VINKKI:** käytä appelsiini-hunajamarinadia broilerin, lohen tai rapujen marinointiin / dippikastikkeeksi.

Pese chilit, halkaise ja leikkaa siemenet pois. Silppua niin pieneksi kuin saat.

Laita marinadiainekset kattilaan ja keitä n. 10 minuuttia kasaan niin, että puolet alkuperäisestä nesteestä on jäljellä. Lusikoi keittämisen aikana muodostuvaa vaahtoa pois.

Jäähdytä liemi ja appelsiini-hunajamarinadi on valmis käyttöä varten. Se säilyy jääkaapissa hyvänä noin viikon verran.



### RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:  
[www.hunaja.fi/reseptit](http://www.hunaja.fi/reseptit)  
[www.mieleinen.fi/reseptit](http://www.mieleinen.fi/reseptit)

[www.facebook.com/hunajayhtyma](https://www.facebook.com/hunajayhtyma)

