



Hunaja & inkivääri grillatut kanavartaat

4 annosta

AINEKSET MARINOINTIIN:

500 g luuttomia broilerinrintoja 4×4 cm kuutioina

$\frac{1}{2}$ dl soijaa

$\frac{1}{2}$ dl [SAM AROMA DELI HUNAJA & INKIVÄÄRIÄ](#)

1 rkl fariinisokeria

2 tl limemehua

2 rkl rypsiöljyä

1 tl curryjauhetta

1 murskattua valkosipulinkynttä

$\frac{1}{2}$ tl jauhettua kardemummaa

VALMISTUS:

1. Sekoita marinadiaineokset ja marinoidi lihapalat kulhossa, noin 2-3 tuntia.
2. Pujota 6 – 8 kanakuutiota vartaaseen. Ota marinadi talteen.
3. Kypsennä vartaat grillissä tai pannulla välillä marinadilla valellen.

Tarjoa maapähkinä-kookoskastikkeen kanssa:

1 $\frac{1}{2}$ dl kookoskermaa

1 $\frac{1}{2}$ dl kuorittuja maapähkinöitä

$\frac{1}{2}$ dl [SAM AROMA DELI HUNAJA & INKIVÄÄRIÄ](#)

Mittaa kaikki ainekset korkeaan sylinterin malliseen korkeaan ja kapeaan kulhoon. Soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi tahnamaiseksi soseeksi ja tarjoa kuumien vartaiden, [SAMIN HUNAJA & CHILI PERUNOIDEN](#) ja vihreän salaatin kanssa.