



Hunajakanaa ja raparperichutney

4 annosta

Näitä tarvitset:

4 broilerinfileetä

[1/2 dl Hunajainen Sam Metsähunajaa](#)

1/2 tl suolaa

2 tl tuoretta timjamia

2 valkosipulinkynttä

1/2 appelsiinin kuoriraaste

öljyä paistamiseen

Lisäksi:

1 appelsiini viipaleina

Raparperichutney:

2-3 raparperinvartta

2 tl hienonnettua inkivääriä

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

1 punainen chilipaprika

[3/4 dl Hunajainen Sam Metsähunajaa](#)

1 dl vettä

Valmistus:

1. Laita broilerinfileet maustumaan hyvissä ajoin.
2. Sekoita Metsähunajan joukkoon suola, riivityt timjaminlehdet, hienonnetut valkosipulinkynnet ja hyvin pestyn appelsiinin kuoriraaste.
3. Laita broilerinfileet maustumaan joukkoon käännelen.
4. Leikkaa appelsiini viipaleiksi.
5. Valmista raparperichtuney.
6. Viipaloi raparperinvarret ja hienonna inkivääri.
7. Laita ainekset kasariin ja mittaa joukkoon balsamiviinietikka, hienonnettu chilipaprika, Metsähunaja ja vesi. Anna kiehua hiljalleen miedolla lämmöllä, kunnes raparperit pehmenevät.
8. Tarkista maku.
9. Jäähdytä. Säilytä jääkaapissa.
10. Grillaa tai paista kuumalla pannulla öljyssä maustetut broilerinfileet molemmin puolin.
11. Grillaa seuraksi appelsiiniviipaleet ja tarjoa lisäksi raparperichutneya.