



Kananpoika-rieskarullat

4 Annosta

Ainekset

400 g broilerin fileesuikaleita
4 kpl pizzamaustettua lapin rieskaa
 $\frac{1}{2}$ punasipulia ohuina viipaleina
4 kirsikkatomaattia
1 pussi jääsalaattia
2 dl Caesar kastiketta
1 dl parmesan lastuja
tuoretta basilikaa
 $\frac{1}{2}$ dl SAM Kesäkukka Juokseva Hunaja

Valmistus

1. Paista fileesuikaleet kypsiksi, mausta suolalla, rouhitulla mustapippurilla ja parilla lusikallisella italian metsähunajaa, sekoita kevyesti.
2. Pese ja kuivaa jääsalaatti, revii isoiksi paloiksi. Laita rieskat työlaudalle ja valuta rieskan päälle hunajaa ja Caesar kastiketta.
3. Asettele salaatti tasaisesti rieskan päälle. Laita jäähtyneet fileesuikaleet, puolikkaat kirsikkatomaatit ja Parmesanlastut rieskan toiselle reunalle.
4. Valuta päälle vielä vähän Caesar kastiketta ja

Metsähunajaa.

5. Kääri tiiviiksi rullaksi ja leikkaa vinottain puoliksi ja tarjoile.