



RAPEAT BROILERIN KOIPIREIDET

NÄITÄ TARVITSET:

1 rkl kokonaisia mustapippureita
1 sitruunan mehu
4 rkl SAM metsähunajaa Salamancasta
1 rkl Dijonin sinappia
2 valkosipulin kynttä raastettuna
4 broilerin koipireittä
sormisuolaa

VALMISTUS:

1. Murskaa pippurit morttelissa rouheiksi ja sekoita ne isossa kulhossa sitruunamehun, hunajan, valkosipulin ja sinapin kanssa.
2. Pane koipireidet tiiviiseen pussiin marinadin kanssa ja anna marinoitua tunti ja enemmänkin, jos aikaa on. Kääntelee pussia välillä.
3. Pane koipireidet uuniastiaan, kaada marinadi päälle, ripottele pintaan sormisuolaa ja paista niitä noin 45 minuuttia 200C-asteisessa uunissa kääntäen ne kerran välillä.

4. Aloita paistaminen nahkapuoli alaspäin, niin saat lopettaa paiston niin, että nahkapuoli on kauniisti ruskistunut kun tarjoat ruoan. Kumppaniksi sopii rapea vihreä salaatti.