



Uunijuureksia ja paahdettua broilerin rintafilettä

10 annosta

Uunijuurekset

- 1 kg porkkanaa
- 1 kg punajuuria
- 1 kg selleriä
- 1 kg lanttua
- suolaa maun mukaan
- 10 g timjamia
- loraus rypsiöljyä

Broilerin rintafile

- 2 kg broilerin rintafilettä
- 200 g rypsiöljyä
- 2 kpl valkosipulia
- 10 g timjamia
- 10 g suolaa

Kuori ja pilko valkosipuli ja laita öljyn ja timjamin kanssa blenderiin. Blendaa tasaiseksi marinadiksi ja laita raakojen broilerifileiden joukkoon. Anna marinoitu noin tunnin ajan.

Ota fileet pois marinadista, kuumenna pannu ja paista fileisiin väri pintaan molemmin puolin. Kypsennä loppuun 180-asteisessa uunissa. Anna levätä ja viipaloi.

Kuori ja lohko kaikki juurekset. Laita juurekset GN- vuokaan ja lisää tilkka öljyä, hienonnettu timjami sekä suolaa.

Paahda 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia tai kunnes ovat kypsiä. Lado viipaloidut broilerin rintafileet juuresten päälle ja tarjoile.