

AINESOSAT

Puolikas pakkaus Hälsans Kökin fileesuikaleita

1 kevätsipuli

1 rkl yakitori wok-kastiketta

1 tl seesaminsiemeniä

Ruohosipuli

4 cocktailtikkua



Osuiko Amorin nuoli? Rakastavaisille luodut fileesuikaleherkut vievät suurimmatkin kyynikot mennessään.

VALMISTUS

1. Valmista Amorin nuolet

Leikkaa kevätsipuli 1½ cm paksuiksi viipaleiksi. Pujota vuorotellen fileesuikaleet ja kevätsipulit tikkuihin.

2. Paista vartaat

Valele ne yakitorikastikkeella. Paista vartaat öljyssä molemmin puolin muutaman minuutin ajan.

3. Koristele ja tarjoile

Ripottele päälle seesaminsiemeniä ja hienonnettua ruohosipulia.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI