

SINAPPIBROILERI

6 broilerin maustamatonta rintaleikettä

suolaa

mustapippuria

1 sitruuna

2 dl ruokakermaa

1 rkl Dijon-sinappia

1-2 rkl tuoretta rakuunaa hienonnettuna tai 1-2 tl kuivattua rakuunaa

Mausta fileet suolalla ja pippurilla ja laita vierekkäin voideltuun uunivuokaan, lada pinnalle sitruunaviipaleet.

Kypsennä 200 asteessa n 30 min.

Mausta kerma sinapilla ja rakuunalla.

Valele broilerinpalojen päälle. Kypsennä vielä 10-15 min.