SOIJALLA JA HUNAJALLA GLASEERATUT NAKIT

Pikkunakkeja voi tarjota alkupalana ja juhlien pikkunaposteltavana, mutta jos käytät isoja makkaroita, niistä tulee mainio pääruoka sinapilla maustetun perunamuusin, kevyesti kypsennettyjen vihreiden ja kasviksista valmistetun paistinkastikkeen kanssa. Voit tarjota makkarat myös linssien tai papujen ja ranskanperunoiden kanssa takuuvarmana lasten suosikkina.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN  **Valmisteluaika:** 2 minuuttia  **Kypsennysaika:** 30 minuuttia  **4 hengelle** | |
| 500 g | Pikkunakkeja |
| 1 rkl | Soijakastiketta |
| 1 rkl | Kirkasta hunajaa |
| 1 rkl | seesaminsiemeniä |
| 1. Kuumenna uuni +180°C-asteeseen. Levitä nakit tasaisesti uunipellille ja paista, kunnes ne alkavat ruskistua eli noin 10 minuuttia. 2. Sekoita keskenään soijakastike ja hunaja. Ota nakit uunista, lusikoi soijaseos nakkien päälle ja ravistele pannua, jotta seos leviää tasaisesti nakeille. Työnnä pelti takaisin uuniin ja anna nakkien paistua vielä noin 20 minuuttia, niin että ne saavat kiiltävän, ruskean pinnan. Käännä nakkeja kerran tai kaksi paistamisen aikana. 3. Ripottele nakkien päälle ennen tarjoilua seesaminsiemeniä ja pyörittele, jotta siemenet leviävät nakkeihin tasaisesti. | |
| **VARO seesaminsiemeniä, sillä jotkut ovat niille allergisia.** | |
| **GLUTEENITON myös maidoton, kananmunaton ja pähkinätön**  **KÄYTÄ GLUTEENITTOMIA NAKKEJA** ja gluteenitonta soijakastiketta. Jos tarjoat nakkien kanssa sinappia, tarkista että sekin on gluteenitonta. | |