

Nakkaa sienet grilliin ja osallistu kisaan!

Värikkäät sienivartaat

herkkusieniä
paprika
punasipuli
kesäkurpitsa
munakoiso

Marinadi:
1 rkl sitruunamehua
1 dl oliiviöljyä
2-4 valkosipulinkynttä
mustapippuria
suolaa
sokeria
tuoretta timjama

Valmista ensin marinadi. Silppua valkosipulinkyntet ja timjami. Sekoita kaikki ainekset hyvin.

Paloittele sienet ja kasvikset sopivan kokoisiksi. Pujota palat vartaisiin. Jos käytät puisia varrastikkuja, liota niitä ensin vedessä.

Grillaa vartaita, kunnes kasvikset saavat väriä. Kääntelee vartaita ja sivele kasviksia marinadilla. Tarjoa sienivartaat lihan tai kalan lisukkeena tai syö sellaisenaan.



sieni-
reseptit

Kotimaiset viljellyt sienet antavat kesään reilusti makua. Nauti puhdasta, turvallista ja terveellistä lähiruokaa vaikka joka päivä!

Valitse paras sieniresepti, voita ravintolailallinen kahdelle (arvo 150,-):
www.puhtaastikotimainen.fi

