

# Pekonibroileri ja uunilohkoperunat sekä vihreä salaatti

Kun broilerin fileen kääriäsee pekoniin, lopputulos ei voi olla muuta kuin herkullinen. Uunissa paahdetut lohkoperunat täydentävät aterian.



4  
aterian  
boksi



50 min.

600 G PERUNAA  
1 RKL OLIVIÖLJYÄ  
SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA  
1 TL SAVUPAPRIKAJAUHETTA (TAI  
PAPRIKAJAUHETTA)  
RIPAUS KUIVATTUA TIMJAMIA  
1 PKT BROILERIN RINTAFIILETÄ  
SUOLAA JA MUSTAPIPPURIA  
2 TL YRTTISEKOITUSTA (ESIM.  
PROVENCALE)  
1 PKT PEKONIA

## Vihreä salaatti:

1 SALAATTI  
1/2 KURKKU  
1 RKL OLIVIÖLJYÄ  
2 TL VALKOVIINIETIKKAA  
MUSTAPIPPURIA

1. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
2. Pese ja lohko perunat. Laita perunalohkot uunivuokaan ja ripottele pinnalle öljy. Mausta suolalla, mustapippurilla, savupaprikajauheella ja timjamilla. Laita perunat uuniin 20 minuutiksi.
3. Mausta sillä aikaa broilerin fileet kauttaaltaan suolalla, mustapippurilla ja yrttisekoituksella. Kääri pekoni jokaisen fileen ympärille.
4. Kuumenna pannu ja ota pekonibroilereiden pintaan hyvä väri kuumalla pannulla.
5. Lisää pekonibroilerit uunivuokaan perunoiden seuraksi, alenna uunin lämpö 200-asteeseen ja jatka paistamista vielä 15 minuuttia.
6. Leikkaa odottaessa salaatti haarukkapaloiksi ja suikaloi joukkoon paprika. Sekoita öljy ja etikka sekaisin pienessä kulhossa ja mausta pippurilla. Kääntele kastike salaatin joukkoon.
7. Tarjoa pekonibroileri ja lohkoperunat salaatin kanssa.