

## MELONI-BROILERIPEKONIKÄÄRÖT | 8 annosta

### RAAKA-AINEET

- 1 puolikas kypsää cantaloup- tai hunajamelonia
- 1 pkt broileripekoni siivuja, esim. Jyvä Broileri (1 pkt = 7 siivua, tässä las-ketaan 200 kcal)
- kapeita purjon vihreitä lehtiä tai kevätspulin varsia tai muu vihreä

### VALMISTUS

1. Kypsennä broileripekonisiivut pakkauksen ohjeen mukaan ja anna jäähtyä.
2. Koverra melonin puolikkaasta pois siemenet.
3. Leikkaa puolikas ensin pystysuunnassa kahtia ja sitten molemmat osat vielä neljään osaan, jolloin syntyy yhteensä 8 melonivenettä.
4. Kääräise jokaisen melonilohkon ympärille broileri-pekoni siivu ja kiinnitä esim. hammastikuilla. (Paketissa on 7 siivua, puolita yksi siivu, niin 1 pakkaus riittää.)
5. Leikkaa koristeeksi eli solmimisnauhoiksi ohuet vihreät taipuisat purjo-suikaleet tai käytä kevätspulin varsia tai muu vastaava vihreä. Solmi niillä broilerisuikaleet kauniisti ja pois varovasti hammastikut.

### Muunteluvinkki Meloni-broileripekoni -käärölle:

Tämä suolaisen makea herkku sopii sellaisenaan alku-, välipala-, iltapala- ja jälkiruokana sekä kahvin kanssa. Halutessasi siitä makeamman jälkiruuan, lisää kastikkeeksi per annos:

- 1 ½ dl rasvatonta mansikka- tai vadelmajogurttia/annos
- tai rasvatonta, maustamatonta jogurttia, johon lisäät silputtuja mintunlehtiä ja 2 tl hunajaa/annos

