

# Broilerin koipireidet cashewpähkinöiden ja paprikan kera

kokonaisaika **60 min** 60 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):  
**2117 kJ / 505 kcal**

Rasva: **34 g** Proteiini: **35 g**  
Hiilihydraatit: **14,4 g**

## AINEKSET

4 annosta

<b>8</b>	broilerin koipireittä
<b>1</b>	sipuli lohkottuna
<b>2 rkl</b>	öljyä
<b>1</b>	iso oranssi paprika (poista siemenkota ja leikkaa suikaleiksi)
<b>100 ml</b>	Kikkoman Paahdetuilla valkosipulilla maustettu Teriyaki-kastike
<b>50 g</b>	paahdettuja cashewpähkinöitä

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Kuumenna uuni 200 asteeseen (kiertoilma 180 °C, kaasuuuni taso 6). Aseta broilerin koipireidet ja sipulilohkot isoon paistopataan. Pirskottele päälle öljyä ja paista 30 minuuttia.

### Vaihe 2

Lisää 30 minuutin kuluttua joukkoon paprikasuikaleet ja pirskottele paahdetulla valkosipulilla maustettu Teriyaki-kastike kaikkien ainesten päälle. Paista uunissa 15 minuuttia ja ripottele päälle cashewpähkinät. Anna hautua uunissa vielä 10 minuuttia. Tarjoile paistettujen bataattien tai riisin kanssa.