

Marinades



Tijm en Honing

Ris de blaadjes van 6 takken tijm (of neem 1 el gedroogde tijm)
Vermeng dit met 2 el honing, 1 tl mosterd en 100 ml sinaasappelsap.



Yoghurt en Knoflook

Vermeng 200 ml yoghurt met 4 geplette teentjes knoflook,
half bosje peterselie en wat zout en peper.

Oregano en Chilipeper

Vermeng 4 el olijfolie met 1 tl gedroogde oregano, 1 tl chilipoeder,
1 tl zeezout en een geplette knoflook teen.



Zoete BBQ

Vermeng 100 ml ketchup met 100 g appelstroop, 2 el bruine
basterd suiker, Sap van een halve citroen, 1 teen knoflook en
een tl kaneel.

Kerrie en Kokosmelk

Vermeng 50 ml kokosmelk met 1 tl kerriepoeder
en 50 ml ananassap. Voeg zout en peper toe om op
smaak te brengen.



Citroen en Koriander

Vermeng 4 el olijfolie met 1 el geraspte citroenschil,
1 tl citroengraspoeder, wat grof zeezout, versgemalen peper
en een halve bos fijngehakte koriander.



Gember en Soja

Schil een paar cm gemberwortel en rasp deze.
Vermeng dit met 2 teentjes geperste knoflook, 2 el sojasaus
en 2 el olijfolie.

Sinaasappelrub

Boen een sinaasappel goed schoon en rasp de schil.
Vermeng de rasp met een half bosje fijngesneden koriander,
peper en zout.

