



Oppskrift

Appelsin- og ingefærmarinade



Frisk, litt spicy og full av smak! Denne appelsin- og ingefærmarinaden gir kyllingen en saftig og spennende twist.

1

Slik gjør du

Bland sammen appelsinjuice, soyasaus, honning, olje, ingefær, hvitløk og limesaft.

Legg kjøttet i marinaden og la det trekke i 2–12 timer.

Tørk lett av marinaden før steking eller grilling for å få en fin stekeskorpe.

Ingredienser

Du trenger

Appelsinjuice	1,5 dl
Soyasaus	4 ss
Honning	2 ss
Nøytral olje	4 ss (raps)
Finrevet ingefær	1 ss
Finhakket hvitløksfedd	2 ts
Limesaft	2 ss

Allergener

- Gluten
- Soya