



Oppskrift

Urte- og sitronmarinade



En frisk og smakfull marinade med sitron, urter og hvitløk. Perfekt til kylling og grillmat – gir saftig kjøtt med et tydelig preg av middelhavet.

1

Slik gjør du

Bland sammen olivenolje, sitronsaft, dijonsennep, honning, hvitløk og urter.

Krydre med salt og pepper.

Legg kjøttet i marinaden og la det trekke i 1–6 timer før steking eller grilling.

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

Ingredienser

Du trenger

Olivenolje	0,5 dl
Sitronsaft	4 ss
Dijonsennep	1 ss
Honning	1 ss
Finhakket hvitløksfedd	2 ts
Persille (finhakket)	2 ss
Tørket oregano	2 ts
Tørket timian	1 ts (valgfritt)
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts

Allergener

- Sennep