



Oppskrift

Asiatisk soyasesam- og limemarinade



En fyldig og smakfull marinade med soyasaus, sesam og frisk lime. Perfekt til kylling og grillmat – gir saftig kjøtt med en balansert miks av salt, søtt og syrlig.

1

Slik gjør du

Bland sammen soyasaus, olje, sesamolje, riseddik, brunt sukker, finrevet ingefær, finrevet hvitløk og chiliflak.

Tilsett limesaft til slutt.

Legg kjøttet i marinaden og la det trekke i 2–12 timer i kjøleskap før steking eller grilling.

Ingredienser

Du trenger

Soyasaus	6 ss
Nøytral olje	3 ss
Sesamolje	1 ss
Riseddik	2 ss (evt eplesidereddik)
Brunt sukker	2 ss
Finrevet ingefær	1 ss
Finhakket hvitløksfedd	2 ts
Tørkede chiliflak	1 ts (valgfritt)
Limesaft	2 ss

Allergener

- Gluten
- Soya