



20.04 2020

Sist oppdatert: 17.10 2024

## Hvordan marinere hvitt kjøtt?

Det er mange måter å sette ekstra smak på både kylling og kalkun. Følg disse trinnene for å lage tre enkle enkle marinader:



**Oppskrift for tre ulike marinader til kylling eller kalkun**

### **Marinade med olivenolje:**

Bland olivenolje, revet sitronskall, hvitløk og friske urter.

### **Asiatisk marinade:**

En annen god marinade med asiatisk preg er honning, soyasaus, hvitløk, chili og ingefær.

Legg kylling eller kalkunen i en pose og ha over marinaden. Da dekker marinaden kjøttet godt.

### **Slik oppbevarer du hvitt kjøtt mens det marineres**

Små stykker trenger ikke marineres mer enn et par timer. Oppbevar hvitt kjøtt som marineres i kjøleskap. Snu posen et par ganger slik at marinaden setter seg på hele kjøttstykket. Salt og pepper has på ved tilberedning / steking.

### **Rubbing**

Man kan også rubbe kjøttet. Rubbing er en tørr krydderblanding som du maserer godt inn i kjøttet.

Marinert kylling og kalkun er perfekt kosemat som passer både til hverdags og til fest.

Lykke til!

## **Les mer**

### **[Hvordan steke kyllingfilet og kyllinglår?](#)**

[Slik lykkes du med en saftig kyllingfilet eller kyllinglår. Vi deler våre beste tips og triks for en saftig kylling, enten om den stekes i panne, ovnen eller på grillen.](#)

[Artikkel](#)



## Våre beste grilltips

Artikkel

## Saftig kylling på grillen - Her får du hemmeligheten

Inspirasjon

## Slik steker du kylling og egg i airfryer

Inspirasjon

## Slik steker du hel kylling

60 Middels 4 pers.