Oppskrift

Marinade til biff

En god marinade til biff på grillen løfter smaken til nye høyder. Denne oppskriften er enkel og rask, og passer best til magert kjøtt av storfe. Denne marinaden gjør biffen frisk og saftig.

1

Bland alle ingrediensene godt

Marinaden består av en enkel blanding av 1 ts salt, 1 ts sukker, 1 ts pepper og 1 ts hvitvinseddik sammen med 1 dl vann.

2

Legg marinaden i en pose sammen med biff

Etter marinaden er godt blandet, legger du den i en pose sammen med biffen.

3

Fjern luften og forsegl

Fjern luften og forsegl posen. La biffen ligge i minst 2 timer. Den kan også ligge i kjøleskapet over natten. Da setter smaken seg enda litt bedre.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Hvitt sukker	1 ts
Salt	1 ts
Pepper	1 ts
Hvitvinseddik	1 ts
Vann	1 dl

Allergener