

Marinade til entrecôte



Denne marinaden er perfekt til entrecôte og annet marmorert storfekjøtt. Smaksstoffene fra krydderet er fettoppløselig noe som gjør biffen smakfull og aromatisk. Perfekt på grillen i sommer.

1

Bland alle ingrediensene godt

Bland følgende:

- 2 ss olje
- 2 ss vann
- 1 ts sitronsaft
- 0,5 ts salt
- 0,5 ts finhakket fersk chili
- 1 ts oregano

2

Påfør marinaden på entrecôteen med en pensel

Etter ingrediensene er godt blandet, pensles marinaden på kjøttet rett før steking eller grilling. Vel bekomme!