

Marinade til marmorert svinekjøtt



Marinaden gir saftighet og fremmer smak på en fin måte, med runde og brede aromaer. Soyaen gir også en fin farge.

1

Du trenger

- 0,35 dl soyasaus
- 1 ts sukkee
- 1 ts sitronsaft
- 1 dl vann
- 1 presset hvitløksfedd
- 1 ss finhakket løk
- 1 finhakket chili
- Pepper

2

Slik gjør du

Ingrediensene blandes godt sammen. Ha det i en pose sammen med biffen. Fjern luften og forsegl. La kjøttet stå i romtemperatur i 2 timer, eller over natten i kjøleskap.