

Orientalisk Pha Thai marinade

Ingredienser

2 spsk. Pha Thai sauce
1 spsk. karry
2½ dl solsikkeolie
2½ dl soya sauce
2 stk. forårsløg (finthakket)
4 fed hvidløg (finthakket)
8 cm ingefær (skrællet og revet)
4 spsk. sweet chilli sauce
2 lime (saft og skal af)

Lad dit kyllingekød trække i denne nemme og lækre marinade, inden du griller det. Så bliver det både mørt og ekstra velsmagende.

Riv skallen af lime fint uden at få det bitre hvide med. Pres lime.
Forårsløg og hvidløg hakkes fint.
Ingefær skrælles og rives.

Bland alle ingredienserne til marinaden sammen.

Marinaden kan med fordel tilberedes og sættes på køl indtil anvendelse.

Læg dit kød i marinaden ? og sørg for at marinaden kommer godt rundt om kødet.

Lad kødet trække i mindst en time, gerne to eller tre timer.
Vend gerne kødet lidt rundt et par gange, så marinaden får lov at arbejde på kødet.

Se også vores Rosmarin-timian marinade.

Se også vores Chilimarinate.

