



LIME, SOYA OG INGEFÆR MARINADE

NOK TIL CA. 4 STK. KYLLING

INGREDIENSER

- 6 spsk. soyasauce
- 4 spsk. frisk ingefær
- 2 lime
- 2 spsk. brun farin
- 2 fed hvidløg

TILBEREDNING

Hæld soyasauce i en skål og riv ingefær fint. Pres limefrugten, og hæld limesaft i soyasaucen sammen med revet ingefær. Rør brun farin i, og pres hvidløget. Rør det hele sammen og kom det i en frostpose.

Tilsæt 4 stk. kyllinge efter eget valg, pres luften ud af posen og luk den godt til.

Lad kyllingestykkerne marinere i køleskabet mindst $\frac{1}{2}$ time og gerne 2-3 timer inden de grilles.