



GIN OG LEMON MARINADE

NOK TIL CA. 4 STK. KYLLING

INGREDIENSER

1 spsk. limesaft
1 tsk. limeskal
1 tsk. citronskal
3 spsk. gin

1 spsk. rørsukker
10 enebær

TILBEREDNING

Rør limesaft sammen med limeskal, citronskal, gin og rørsukker. Knus enebærrene og rør dem i marinaden.

Hæld marinaden i en frostpose og læg 4-6 stykker kylling i posen. Pres luften ud af posen, luk den godt og lad kyllingestykkerne marinere i mindst 2-3 timer, gerne mere.

Lad marinaden dryppe af kyllingen inden den grilles.