



ÆBLECIDER & TIMIAN MARINADE

NOK TIL CA. 4 STK. KYLLING

INGREDIENSER

4 spsk. æblecidereddike
2 spsk. Dijon sennep
2 dl frisk timian

2 spsk. rørsukker
1/2 dl olie
Salt, peber

TILBEREDNING

Rør æblecidereddike godt sammen med Dionsennep. Hak timian fint og tilsæt det, sammen med rørsukker, olie, salt og peber.

Kom marinaden i en frostpose og tilsæt 4 stk. kylling. Pres luften ud af posen og luk den godt til.

Lad kyllingestykkerne marinere i køleskabet mindst 1 time og gerne 2-3 timer inden de grilles.