



## CITRON OG PERSILLE MARINADE

NOK TIL CA. 4 STK. KYLLING

### INGREDIENSER

5 spsk. olivenolie  
1 spsk. citronsaft  
1 spsk. fintrevet citronskal  
  
1 fed hvidløg  
  
1 dl. persille  
1/2 dl. oregano  
1/2 dl. basilikum  
  
1 tsk. salt  
  
Peber

### TILBEREDNING

Rør olivenolie med citronsaft og citronskal. Pres hvidløget og hak persille, oregano og basilikum. Bland det hele sammen med olien, og tilsæt salt og peber.

Kom marinaden i en frostpose sammen med 4-6 stykker kylling. Pres luften ud af posen og luk den godt til.

Lad kyllingen marinere mindst  $\frac{1}{2}$  time og gerne mere, inden de grilles.