



YAKITORI MARINADE

MARINADEN PASSER TIL EN PAKKE INDERFILET ELLER BRYSTFILET

INGREDIENSER

1 dl soja
1/2 dl risvinseddike
1/2 dl sake eller tør sherry
1 spsk. farin
1 fed knust hvidløg
1 tsk. fintrevet ingefær

TILBEREDNING

Vend kyllingekødet i en marinade af soja, risvinseddike, sake, farin, hvidløg og ingefær og lad dem trække i køleskabet 1 time, men gerne natten over.