

# Gurkemeje & ingefær marinade

## Ingredienser:

- 1 dl. olivenolie
- ½ dl. æblecidereddike
- 1 spsk. honning
- 1 spsk. fintrevet frisk gurkemeje
- 1 spsk. fintrevet frisk ingefær
- 1 fed presset hvidløg
- 2 tsk. salt
- ½ tsk. friskkværnet sort peber



## Fremgangsmåde:

Rør olivenolie med æblecidereddike og honning og tilsæt gurkemeje, ingefær og hvidløg. Rør marinaden godt sammen og tilsæt salt og peber. Marinaden passer til 4-500 g kylling. Hæld marinaden i en frostpose og tilsæt kyllingen. Pres luften ud af posen og luk den godt til. Lad kyllingen marinere i køleskabet mindst ½ time og gerne 2-3 timer, inden den grilles.

**OBS:** Frisk gurkemeje farver meget, så brug evt. handsker og vær opmærksom på, om der ligger et par dråber på køkkenbordet.