

Balsamico & rosmarin marinade

Ingredienser:

1 dl. olivenolie
¾ dl. balsamico
¾ dl. soya sauce
½ dl. Worcestershire sauce
¼ dl. citronsaft
1 ½ dl. brun farin
2 tsk. tørret rosmarin
2 spsk. Dijon sennep
2 tsk. salt
1 tsk. sort peber
2 tsk. hvidløgpulver



Fremgangsmåde:

Rør alle ingredienserne godt sammen. Marinaden passer til 4-500 g kylling. Hæld halvdelen af marinaden i en frostpose og tilsæt kyllingen. Pres luften ud af posen og luk den godt til. Lad kyllingen marinere i køleskabet mindst 4 timer, gerne mere. Brug den anden halvdel af marinaden til at pensle kyllingen undervejs, mens den grilles.