

# Honning & sennep marinade

## Ingredienser:

¾ dl. honning  
1 dl. grov Dijon sennep  
½ tsk. paprika  
½ tsk. salt  
½ tsk. friskkværnet sort peber  
2 tsk. æblecidereddike  
½ tsk. hvidløgpulver  
¼ tsk. cayennepeber  
3 spsk. smagsneutral olie, f.eks. vindruekerneolie



## Fremgangsmåde:

Rør alle ingredienserne godt sammen. 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 1 time og gerne 4-5 timer, inden den grilles.