

Elmundo

@ the grill

MARINADES

INDELING:

1. CHINESE KOOL MARINADE
2. KONIJN MARINADE
3. MANGO- CITROEN MARINADE
4. TERIYAKI SAUS

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ t h e g r i l l

CHINESE KOOL MARINADE

BENODIGDHEDEN:

- 1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes met Yuzo Kosho (japans- Ali import- Atelier 833).
- 1 eetlepel tanjine kruiden (Delhaize)
- 1 koffielepel zout
- 1 koffielepel zwarte peper
- 1 koffielepel 5 kruiden (chinees)
- 1 koffielepel Taco kruiden (Delhaize)
- 1 koffielepel chili vlokken
- 1 koffielepel bieslook koolzaadolie (Kuiyo Negi – japans- Ali import- Atelier 833)
- 1 koffielepel smoked vinigair azijn (japans- Ali Import- atelier 833)
- 3 eetlepels aardnotenolie

BEREIDING :

- Meng alles goed door elkaar.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ t h e g r i l l

KONIJN MARINADE

BENODIGDHEDEN:

- 1 eetlepel korianderzaad
- 1 koffielepel zwarte peper bollen
- 1 koffielepel oregano
- 1 koffielepel dillezaad
- 1 steranijs
- 1 koffielepel provinciale kruiden
- 15cl olijfolie
- 1 eetlepel gembersiroop
- 1 koffielepel vissaus
- 1 koffielepel bieslook koolzaadolie (Kujyo Negi- japans- Ali import- Atelier 833)

BEREIDING :

- Stamp de gedroogde kruiden fijn in een vijzel
- Bak de kruiden in een pan zonder vetstof op de grill (directe warmte) tot de aroma's vrijkomen
- Blus met de vissaus en gembersiroop en haal van het vuur
- Roer er de oliën (bieslook en olijfolie) onder en laat afkoelen.

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ t h e g r i l l

MANGO –CITROEN MARINADE

BENODIGDHEDEN:

- 1 eetlepel mango-chutney
- 1 eetlepel gember siroop
- 3 eetlepels citroensap
- 1 theelepel curry pasta
- 1 eetlepel soyasaus
- Peper/zout
- 1 eetlepel kippenkruiden
- 1 theelepel smoked sweet spanish paprika poeder
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 blaadje kaffir limoen (geplet en versnipperd)
- 1 eetlepel JEREZ azijn
- 1 eetlepel worcestersaus
- 1 eetlepel ketchup

BEREIDING :

- Meng alles door elkaar en laat een nachtje rusten in de ijskast

TIP:

Gebruik deze marinade voor een kip op blik of highway chicken

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK

Elmundo

@ the grill

TERIYAKI SAUS

BENODIGHEDEN:

- 2 eetlepels honing
- 100ml sojasaus
- 30ml ketjap manis
- 10ml sesamolie
- sesamzaadjes

BEREIDING :

- meng alle ingrediënten voor de marinade door elkaar
- laat even rusten

TIP:

- gebruik de Teriyaki saus met zalm /kip/rund of varkenspiesjes
- garneer met fijngesneden lente ajuin

Met CULINAIRE SMAKELIJKE groeten en GOOD LUCK