Grillmarinader



Opskrifter på dejlige grillmarinader til grøntsager, oksekød og fisk.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 15 minutter
Antal personer: 0

Ingredienser

Timian/citron-marinade:

- 1 bundt frisk timian
- 10 fed hvidløg
- Skal af 1 usprøjtet citron
- 2 dl olivenolie
- 1 tsk. salt

Chili/paprika-marinade:

- 1-2 røde chili
- 1 spsk. paprika eller Pimenton
- 10 fed hvidløg
- Skal af 1 usprøjtet citron
- 2 dl olivenolie
- 1 tsk. salt

Ingefær/lime-marinade:

- 100 g frisk ingefær
- 1-2 røde chili
- Skal af 2 usprøjtede limefrugter
- 5 fed hvidløg
- 2 dl olivenolie
- 1 tsk. salt

Til denne ret anbefaler vi



Quinta do Pégo Ekstra Jomfru Olivenolie, ½ l.
Quinta do Pégo
Douro, Portugal, Portugal
Varenr. 4009628



Quinta do Pégo Ekstra Jomfru Olivenolie, ½ l.
Quinta do Pégo
Douro, Portugal, Portugal
Varenr. 4009628



Quinta do Pégo Ekstra Jomfru Olivenolie, ½ l.
Quinta do Pégo
Douro, Portugal, Portugal
Varenr. 4009628

Fremgangsmåde

Timian/citron-marinade:
Fjern de groveste stængler af timianen, pil hvidløgene, skræl citronen med kartoffelskrælleren og blend det hele sammen med olie og salt.

Hæld det i et skoldet glas og opbevar det i køleskabet. Bruges til alle slags grøntsager og kartofler.

Chili/paprika-marinade:
Fjern stilk og kerner fra chilien, pil hvidløgene og skræl citronen med kartoffelskrælleren. Blend det hele med olie, paprika og salt.

Hæld det på et skoldet glas og opbevar det i køleskabet. Perfekt til kød og kraftige fisk.

Ingefær/lime-marinade:
Skræl ingefæren, fjern stilke og kerner fra chili, pil hvidløgene og skræl limefrugterne med kartoffelskrælleren. Blend det hele med olie og salt.

Hæld det i et skoldet glas og opbevar det i køleskabet. Enestående til fisk, skaldyr og fjerkræ.