



# QIMI Q ÖL - MARINADENBASIS

## QimiQ VORTEILE

- Zartere und saftigere Endprodukte nach dem Braten
- Längere Haltbarkeit
- Marinade kann mit Kräutern und Gewürzen in konzentrierter Form veredelt werden.
- Kein zusätzliches Öl beim Anbraten mehr nötig
- Marinade wird zu 100% verwendet



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 900 G

<b>200 g</b>	QimiQ Marinade
<b>400 g</b>	Rapsöl
<b>70 g</b>	Salz
<b>100 g</b>	Sojasauce
<b>15 g</b>	Knoblauch
<b>0.5 g</b>	schwarzer Pfeffer
<b>1.2 g</b>	Koriander, gemahlen
<b>20 g</b>	Koriander, frisch
<b>8 g</b>	Peperonipulver, edelsüß
<b>20 g</b>	Dijon Senf
<b>20 g</b>	Honig
<b>2 g</b>	Limettenschale
<b>25 g</b>	Limettensaft

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.
2. Fleisch für 1,5-2 Stunden darin einlegen.
3. Für 1kg Fleisch ca. 300g Fertigmarinade verwenden.