



HUHN / SCHWEINEFLEISCH - ÖL MARINADE

QimiQ AVANTAGES

- 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



INGRÉDIENTS POUR 900 G

200 g	QimiQ Marinade
400 g	Huile de colza
70 g	Sel
100 g	Sauce de soja
15 g	Ail
0.5 g	Poivre noir
1.2 g	Coriandre, moulues
20 g	Coriandre, frais
8 g	Paprika en poudre, doux
20 g	Moutarde de Dijon
20 g	Miel
2 g	Limettenschale
25 g	Jus de limette

PRÉPARATION

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.