



# 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

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