



# 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



simplement

## 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>   | Zeste de limette        |
| <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.