



HUHN / SCHWEINEFLEISCH - ÖL MARINADE

QimiQ VANTAGGI

- 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



semplicement

INGREDIENTI PER 900 G

200 g	QimiQ Marinade
400 g	Olio di colza
70 g	Sale
100 g	Salsa di soia
15 g	Aglione
0.5 g	Pepe nero
1.2 g	Coriandolo,
20 g	Coriandolo,
8 g	Paprica in polvere, dolce
20 g	Senape Dojon
20 g	Miele
2 g	Scorza di lime
25 g	Succo di lime

PREPARAZIONE

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.