

## Vadelma-Mustapippurimarinadi



### Raaka-aineet (20 henkilöä)

Annoksen koko: 30.5 g

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,200	kg	KNORR Häränlihafondi 1 L/30 L
0,400	l	Hellmann's Vadelmavinegretti 1 L
0,010	kg	Mustapippuri, rouhittu

### Valmistusohje

- Sekoita kaikki ainekset keskenään, lisää marinoitava raaka-aine

KNORR Fondit sopivat erinomaisesti marinadien valmistukseen. Nestemäinen rakenne, tiivis maku ja liukenevuus helpottavat marinadien valmistusta. Kokeile kanalle, porsaalle ja erilaisille punaisille lihoille. Anna maustua, paista uunissa, pannulla tai grillaa.

Huom. tämä viinietikkapohjainen marinadi on tarkoitettu viimeistelyyn ja lisättäväksi 1-2 h ennen pääraaka-aineen kypsennystä.