

Chili-Sesam Marinadi



Raaka-aineet (60 henkilöä)

Annoksen koko: 20 g

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,300	l	Hellmann's Seesami-soijavinegretti 1 L
0,200	l	KNORR Sienifondi 1 L/30 L
0,600	l	KNORR Sunshine Chili 1 L
0,100	kg	KNORR Tahnamauste Valkosipuli 340 g

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.