

GRILLMARINAD

- 1 dl KLOKA Rapsstekolja
- 2 msk kinesisk soya
- 2 msk chilisås
- 2 msk vinäger
- 2 msk vatten
- 2 hackade lökar
- 1 msk örtekryddor (timjan, oregano, rosmarin eller franska örter)
- 1 bit finhackad chilipeppar
- 2 krossade vitlöksklyftor

Hacka löken och krossa vitlöken.
Blanda alla ingredienser i en skål och låt stå och dra några timmar, gärna över natten.
Marinera köttet som ska grillas eller pensla på vid grillningen.

Tips: Om man väljer att använda färska örtekryddor, ta dubbel dos av timjan och oregano.

