



Marinade voor vlees en groente

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 bosje peterselie (fijnggehakt)
- 1 bosje koriander of basilicum (naar smaak)
- 2 teentjes knoflook (fijnggehakt of geperst)
- 1 groene peper (optioneel, fijngesneden – voor een pittige touch)
- 2 el witte wijnazijn of limoensap
- 6 el olijfolie
- 1 tl zout
- Versgemalen zwarte peper
- ½ tl komijn (optioneel)
- ½ tl honing of suiker (voor een zacht accent)

 Bereiden in: schaal / blender

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 60 min.



Marinade voor vlees en groente

Bereiding

- 1 Hak de kruiden fijn en meng met de overige ingrediënten tot een grove saus.
- 2 Laat even staan (minimaal 15 min, liefst langer), zodat de smaken goed kunnen mengen.
- 3 Gebruik als marinade voor vlees of groente (minimaal 1 uur laten intrekken) of als saus na het grillen.

Kooktips

Deze marinade is ook heerlijk als dressing voor een salade, of als dip voor brood of gegrilde groenten. Probeer het eens met kipdijvlees, varkenshaas of gegrilde courgetteplakken – echt een frisse verrassing!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten