

Marinade voor varkensvlees

Ingrediënten

Voor 500 à 600 gram.

- 2 eetlepels SteviJa Kristal[®] of 3 eetlepels SteviJa Zoetpoeder[®]
- 3 eetlepels warm water
- 3 eetlepels lichte sojasaus (Kikkoman)
- Sap van een halve citroen
- 2 fijngesneden teentjes knoflook
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel sambal oelek
- 1 theelepel chilipoeder
- Een snufje korianderpoeder
- Een snufje laos



Bereiding

Los de Kristal/het Zoetpoeder op in het warme water en meng dit met de andere ingrediënten.

Meng alle ingrediënten goed door elkaar en giet de marinade over het vlees. Meng het vlees en de marinade goed door elkaar en laat het vlees afgedekt in de koelkast 1 tot 1,5 uur intrekken.