

Marinade voor vis

Ingrediënten

Voor 500 à 600 gram.

- 2 theelepels SteviJa Kristal[®] of 3 theelepels SteviJa Zoetpoeder[®]
- 1 eetlepel warm water
- 1 dl olijfolie
- 4 eetlepel witte (wijn)azijn
- 4 eetlepel droge sherry
- 1 fijngehakte ui
- 1 eetlepel lichte sojasaus (Kikkoman)
- 1 uitgeperst teentje knoflook
- ½ theelepel laurierpoeder
- ½ theelepel gemberpoeder



Bereiding

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

Giet de marinade over de vis en laat dit onder af en toe keren circa een uur intrekken.

Besprenkel tijdens het roosteren de vis af en toe met de marinade.