




Mojo kip marinade



-  Bereiden in: schaal
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 5 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 eetl. olijfolie
- 1 dl. sinaasappelsap-limoensap (1:3)
- 2 teentjes knoflook
- 1 fijngesnipperd sjalotje
- 1 tl. oregano
- 1 tl. komijn
- 3 eetl. korianderblaadjes

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Mojo kip marinade

Bereiding

- 1 de olie heet maken
- 2 op laag vuur de sjalot en knoflook fruiten
- 3 pan van het vuur halen en nu de oregano, komijn, en het sap toevoegen.
- 4 goed door elkaar roeren en laten afkoelen
- 5 schenk de saus in een kom en roer tot slot de koriander erdoor.
- 6 de kip of het vlees met de Mojo insmeren en volgens plan bereiden. Wanneer u het vlees weer even terug zet in de koelkast zorg de Mojo voor een nog lekkerder smaak.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-eeen-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten