



Marinade van abdijbier



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 1/2 deciliter abdijbier (donker)
- 2 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 sjalot (fijngehakt)
- 1 sinaasappel (geraspte schil + sap)
- 1 eetlepel gember (fijngehakt)
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 2 eetlepels worcestershiresaus
- 2 blaadjes laurier (verkruid)
- 3 eetlepels bladpeterselie (fijngehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Breng in een steelpan het bier aan de kook. Verlaag het vuur.
- 2.** Voeg de bruine suiker, de olijfolie, de sojasaus, de sjalot, de geraspte schil en het sap van de sinaasappel, de gember, de knoflook, de worcestershiresaus, de laurier en de bladpeterselie toe. Laat nog 3 minuten pruttelen. Laat afkoelen.
- 3.** Giet de marinade in een afsluitbare diepvrieszak en marineer het vlees minstens 30 minuten in de zak.