



Hoofdgerechten

Overige

Koreaanse kipmarinade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 milliliters sojasaus (laag in sodium)
4 eetlepels rijstazijn
2 eetlepels sesamolie
120 milligrammen chilipasta (gochujang)
8 lookteentjes (geperst)
2 theelepels gemberpoeder
2 theelepels uienpoeder
4 eetlepels bruine suiker
2 theelepels zout
1 theelepel zwarte peper
36 gram lente-uitjes (fijngesneden)
sesamzaad (geroosterd)

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten in een kom en smeer je vlees naar keuze in met de marinade. De marinade smaakt heerlijk bij kip, maar je kan 'm gebruiken op elk soort vlees of vis naar keuze. Het vlees laat je best 30 minuten tot 4u marineren. Als je de marinade wilt gebruiken op vis of scampi is 15 à 30 minuten voldoende!

Grill het vlees en werk af met de fijngesneden lente-ui en geroosterde sesamzaadjes. Genieten maar!

