KIKKOMAN

Gemakkelijke Bier- & Honingmarinade

totale tijd **35 min.** **5 min.** voorbereidingstijd **30 min.** marineertijd

Voedingswaarde (per portie):
1.572 kJ / 375 kcal

Vetten: **0,3 g** Eiwitten: **12,4 g**
Koolhydraten: **71,3 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

120 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
15 g	geraspte knoflook
60 g	honing
150 ml	donker bier
1,5 el	suiker
15 g	gember

VOORBEREIDING

Stap 1

Roer alle ingrediënten door elkaar en gebruik als marinade voor vlees naar keuze.

Stap 2

Laat enkele uren of een nacht marineren, afhankelijk van het vlees (langer voor rund- en varkensvlees, korter voor kip).