

MARINADER OCH SÅSER



MARINADER

APELSIN marinad

BABY BACKRIBS marinad

HONEY / GINGER marinad

RIOJA marinad

TANDOORI marinad

TERIYAKI marinad

WHISKY marinad

ÖRT & VITLÖKS marinad

SÅS / GLAZE

HONUNGSGRILLSÅS / GLAZE

MANGO CHILISÅS / GLAZE

SWEET CHILISÅS

SWEET 'N SMOKEY BBQ SÅS / GLAZE

MARINERING

En marinad är i första hand avsedd att ge köttet smak men har också en viss mörningseffekt. Den innehåller alltid någon form av syra, ofta vin, vinäger eller vinättika. Det är syran i dessa ämnen som har en mörningseffekt på köttet. Vår rekommendation är att ni marinerar i minst 4 – 5 timmar och för bästa resultat bör ni marinera i minst ett dygn.

Beräkna ca 1 - 2 dl marinad / kg kött.

Marinaderna kan också användas som smaksättning för sås.

Sås: 1 dl marinad, 3 dl grädde (ev. matlagingsgrädde), (lite socker.)

Det går bra att blanda våra marinader då de är vattenbaserade.

GRILLSÅS/GLAZE

Grillsås/glaze penslas på i slutskedet eller efter grillningen.

Slutresultatet blir en saftig och smakrik produkt.

Kan även användas som en kall sås.