



Marinade au miel et au gingembre



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 tasse de vinaigre de cidre
1/2 tasse miel
1/2 tasse ketchup
1 1/2 cuillères à soupe de tabasco
4 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de gingembre (râpé)
1 cuillerée à thé de sel

Méthode de préparation

- 1.** Mettez le vinaigre de cidre, le miel, le ketchup et le tabasco dans un poêlon.
- 2.** Pelez l'ail et râpez-le. Incorporez-le au mélange. Ajoutez le gingembre et le sel. Faites bouillir, puis faites réduire à feu doux jusqu'à obtention d'une sauce sirupeuse. Retirez du feu.