



Kruidenmarinade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 eetlepel vloeibare honing
1 deciliter bloedsinaasappelsap
1 deciliter rosé
2 deciliter rode porto
2 eetlepels olijfolie
2 blaadjes laurier
1/2 koffielepel tijm (gedroogd)
1/2 koffielepel oregano (gedroogd)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de honing met het sap van de bloedsinaasappel, de rosé, de porto en de olijfolie.
- 2.** Voeg de laurier toe en kruid met tijm en oregano. Breng op smaak met peper en zout.