

Enkel øl- og honningmarinade

total tid **35 min.** 5 min. tilberedningstid 30 min. marineringsstid

Næringsinnhold (per porsjon):
1.572 kJ / 375 kcal

Fett: **0,3 g** Protein: **12,4 g**
Karbohydrater: **71,3 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

120 dl	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
1,2 dl	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
15 g	raspet hvitløk
60 g	honning
150 dl	Dark beer
1,5 dl	mørkt øl
1,5 ss	sukker
15 g	ingefær

TILBEREDNING

Steg 1

Mix all ingredients and then use as marinade for your choice of meat.

Steg 2

Leave for several hours or overnight depending on the meat (longer for beef and pork, shorter for chicken).