KIKKOMAN

Marynata miodowo-sojowa

Czas ogółem **35 min** **5 min** Czas przygotowania **30 min** Czas marynowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.758 kJ / 420 kcal

Tłuszcz: **30,8 g** Białko: **6,9 g**
Węglowodany: **27,8 g**

SKŁADNIKI

1 porcj(e/i)

7 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
3 łyżeczki	miodu
3 łyżeczki	średnio ostrej musztardy
3 łyżki	oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Wymieszaj wszystkie składniki. Marynata doskonale pasuje do każdego rodzaju mięsa.

Krok 2

Odstaw do zamarynowania na kilka godzin lub na noc - w zależności od mięsa (wieprzowina i wołowina marynują się dłużej niż kurczak czy ryba).