



Marinade aigre-douce

Catégorie: Sauces et vinaigrettes

Description:

Donne 400 ml (1 2/3 tasse)

Temps de préparation total : 10 min.

Ingrédients:

125 ml (1/2 tasse) de sauce tériyaki
125 ml (1/2 tasse) d'huile d'arachide
60 ml (1/4 tasse) de sauce soya
60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de vin blanc
de 2 gousses d'ail hachées finement
2 oignons verts hachés
30 ml (2 c. à soupe) de ketchup
10 ml (2 c. à thé) de sirop d'érable
sel et poivre au goût

Instructions:

Mélanger les ingrédients et badigeonner le poulet directement sur le gril.
Pour qu'il soit encore plus savoureux, laisser mariner le poulet 1 à 4 heures au réfrigérateur.