

Bbq marinade

Opskrift til 2-4 personer (alt efter hvor meget tilbehør der er til)

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

25 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 1 lille løg
- 2 fed hvidløg
- 2/3 dl ketchup
- 1 spsk. brun farin
- 3 spsk. sojasauce
- 2 spsk. æbleeddike
- 1/2 dl olie
- 1/2 tsk. peber
- 1 spsk. paprika
- 400 g kylling

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 170 grader – grillfunktion
2. Hak løg fint og riv hvidløg
3. Kom det i en skål med resterende ingredienser. Rør marinaden sammen
4. Kom kylling i – jeg skar kyllingebryst i lidt mindre stykker inden
5. Kom det i et fad og bag det midt i ovnen i en lille halv time