

ASTUCES



MARINADE SOYA ET MARMELADE

Vous pouvez obtenir une marinade au goût sucré-salé en mélangeant des parts égales de marmelade et de sauce soya. Grâce à la texture de la marmelade, votre marinade aura une consistance sirupeuse et idéale pour badigeonner vos viandes avant qu'elles prennent le chemin du BBQ.