

SAMBAL SEREH MARINADE VOOR KIP



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Gemberpuree 450g

INGREDIËNTEN

500
g



- 150 sambal badjak
- 30 g Bresc Citroengrasspuree
- 20 g Bresc Gemberpuree
- 0,5 dl gembersiroop
- 2 dl chilisaus
- 3 limoenblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

Pureer alles fijn met de blender en marineer de kip er mee, minimaal 2 uur voor gebruik.