

T'Hoofst wenst u smakelijk eten !

Japanse marinade

Benodigdheden voor +/- 2 kilogram varkensribbetjes:

- 2,5 centimeter geraspte gemberwortel
- 4 teentjes fijngehakte knoflook
- 4 eetlepels ketjap manis
- 3 eetlepels vloeibare honing
- 2 eetlepels rijstazijn of witte wijnazijn
- 1 eetlepel droge sherry
- 1 theelepel vijfkruidenpoeder

Hete varkensribbetjes-marinade

Benodigdheden voor +/- 2 kilogram varkensribbetjes:

- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 4 eetlepels gezeefde tomaten
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels sambal oelek
- 1 eetlepel Worcestershiresaus
- 2 teentjes fijngehakte knoflook
- 2 theelepels bruine suiker
- peper en zout

Marinade met honing en witte wijn

Benodigdheden voor +/- 4 kilogram varkensribbetjes:

- 1 kop vloeibare honing
- 1 kop witte wijn
- 1/2 kop ketjap manis
- 1/2 kop zonnebloemolie
- 3 teentjes fijngehakte knoflook
- 2 theelepels grove mosterd
- peper en zout

Kruidenmarinade voor vis

Benodigdheden:

- een handvol gehakte dragon, bieslook, basilicum en peterselie
- 2 fijngesnipperde sjalotjes
- 2 grof gehakte knoflookteentjes
- 2 eetlepels balsamico-azijn
- een snufje zeezout
- 1 eetlepel vierkleuren peperkorrels in de vijzel grof gekneusd
- 1 deciliter (10 centiliter) olijfolie

Tomaten en ketjap marinade

Benodigdheden voor +/- 4 kilogram varkensribbetjes:

- 2 koppen kippenbouillon
- 1 kop ketjap manis
- 4 eetlepels gezeefde tomaten
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel sambal oelek
- 1 theelepel tabascosaus
- 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)

Oosterse marinade

Benodigdheden voor +/- 2 kilogram varkensribbetjes:

- 2 eetlepels rijstwijnazijn
- 0,75 deciliter (7,5 centiliter) Japanse sojasaus
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel kaneel
- 1 stukje fijngeraspte gemberwortel
- 1 fijngehakt teentje knoflook
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 deciliter (10 centiliter) olijfolie

Mediterrane marinade voor kip, vlees of vis

Benodigdheden:

- het sap van 1 citroen
- 1 fijngestampte gedroogde chilipeper
- 1 theelepel grof zeezout
- 2 teentjes geperste knoflook
- een handje basilicum en verse munt
- 1 deciliter (10 centiliter) olijfolie

Droge marinade voor lamsvlees

Benodigdheden:

- 1 gesnipperd (rood) uitje
- 3 fijngehakte teentjes knoflook
- 2 eetlepels geroosterd komijnzaad fijn gestampt in vijzel
- 2 eetlepels geroosterd korianderzaad fijn gestampt in vijzel
- 1 kaneelstokje fijn gestampt in vijzel
- 1 eetlepel geroosterd karwijzaad fijn gestampt in vijzel
- 1 snufje cayennepeper
- 1 gedroogde chilipeper fijn gestampt in vijzel
- 1 eetlepel zeezout

Droge marinade voor rundvlees

Benodigdheden:

- de geraspte schil van 2 limoenen
- 2 teentjes knoflook in reepjes gesneden
- 1 snufje chilipoeder
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 eetlepel geroosterd komijnzaad fijn gestampt in vijzel
- 1 theelepel zeezout
- 1 theelepel zwarte peperkorrels fijn gestampt in vijzel

Droge marinade voor varkenslapjes of vis

Benodigdheden:

- 5 eetlepels geroosterd venkelzaad fijn gestampt in vijzel
- 4 eetlepels geroosterd korianderzaad fijn gestampt in vijzel
- 2 theelepels grof zeezout
- 2 theelepels witte peperkorrels fijn gestampt in vijzel
- 1 eetlepel suiker