KIKKOMAN

Sauce marinade facile, à la bière et au miel

durée totale **35 min.** **5 min.** temps de préparation **30 min.** temps de marinade

Données nutritionnelles (par portion):
1.572 kJ / 375 kcal

Matières grasses: **0,3 g** Protéines: **12,4 g**
Glucides: **71,3 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

120 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
15 g	ail râpé
60 g	miel
150 ml	bière brune
1,5 càs	sucre
15 g	gingembre râpé

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger tous les ingrédients.

Étape 2

Utiliser comme marinade pour tous vos morceaux de viande. Laisser mariner au frais pendant plusieurs heures, ou toute une nuit selon la viande utilisée (plus longtemps pour le bœuf et le porc, moins longtemps pour le poulet ou le poisson)