

Caty

Marinade asiatique à l'érable

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

Le goût aigre-doux de cette marinade asiatique à l'érable est tout simplement divin !

Ingrédients

- 125 ml (1/2 tasse) de jus d'orange
- 60 ml (1/4 de tasse) de sauce soya
- 60 ml (1/4 de tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de sésame (non grillé)
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre fraîche hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre haché
- 1 oignon haché
- 1/2 piment thaï haché

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.