



Marinade pour souvlakis

PORTIONS

220 ml (environ 1 tasse)



Vous avez un petit faible pour les brochettes souvlakis? Préparée en cinq minutes, cette marinade coup de coeur à la saveur relevée rendra vos grillades préférées encore plus irrésistibles. Essayez-la avec le poulet, le porc et l'agneau. Barbecue réussi, c'est garanti!

Se conserve de 3 à 4 jours au frais.

Ingrédients

- 10 ml (2 c. à thé) de poudre de cari
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée
- 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron
- 60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un récipient en verre, fouetter ensemble tous les ingrédients.
- 2 Réserver au frais avant utilisation.