

# Enkelt, snabbt och Gott

## Smaksätt med marinader och grillsåser/glaze!

### MARINERING

En marinad är i första hand avsedd att ge köttet smak men har också en viss mörningseffekt. Den innehåller alltid någon form av syra, ofta vin, vinäger eller vinättika. Det är syran i dessa ämnen som har en mörningseffekt på köttet. Vår rekommendation är att ni marinerar i minst 4 – 5 timmar och för bästa resultat bör ni marinera i minst ett dygn.

Beräkna ca 1 - 2 dl marinad / kg kött.

Våra marinader kan användas som smaksättning för sås också, Sås: 1 dl marinad, 3 dl grädde (matlagingsgrädde), lite socker. Det går bra att blanda våra marinader då våra marinader är vattenbaserade.

### GRILLSÅS/GLAZE

Grillsås/glaze penslas på i slutskedet eller efter grillningen. Slutresultatet blir en saftig och smakrik produkt. Kan även användas som en kall sås.

NORDIC SPICE

[www.nordicspice.se](http://www.nordicspice.se)