

Teriyaki-Marinade

1 kl. Stück Ingwer (3cm)	200 ml Sojasauce	2 Knoblauchzehen
2 kleine Chilischoten	3 EL brauner Zucker	3 EL Ahornsirup
100 ml Öl	1 Limette	3 Zwiebeln

Die Sojasauce in eine Schüssel geben.

Knoblauch schälen und in die Schüssel pressen.

Ingwer in hauchdünne Scheiben schneiden und auch in die Schüssel geben.

Chili waschen, in Ringe schneiden und in die Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und gut verrühren.

NN am 13. Januar 2019