

## Steak-Marinade

$\frac{1}{2}$ Tasse Olivenöl	$\frac{1}{3}$ Tasse Zitronensaft
$\frac{1}{4}$ Tasse Worcestershire-Sauce	1 $\frac{1}{2}$ EL Knoblauchpulver
3 EL getrock. Basilikum	1 $\frac{1}{2}$ EL getrock. Petersilienflocken
1 TL gemahl. weißer Pfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Paprikasauce
1 TL getrock. gehackter Knoblauch	

Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Knoblauchpulver, Basilikum, Petersilie und Pfeffer in einen Mixer geben.

Scharfe Pfeffersauce und Knoblauch hinzufügen (wenn gemocht), 30 Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mischen, bis alles gut vermischt ist.

Abdecken und bis zu 6 Stunden im Kühlschrank lagern oder einfrieren.

NN am 21. Dezember 2023