



MARINADE À LA GRECQUE (BBQ)

Par Isabelle

INGRÉDIENTS

- 3 cuillères à table mayonnaise
- 2 cuillères à table origan
- 1/4 tasse huile
- 3 cuillères à table jus de citron
- 1 cuillère à thé poudre d'oignon
- 1 cuillère à thé ail
- 1 cuillère à thé moutarde de Dijon
- 1 cuillère à thé bouillon de poulet en poudre
- sel au goût
- poivre au goût

PRÉPARATION	15 minutes
TOTAL	15 minutes
CRÉDITS :	recettes.qc.ca

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Cette marinade est délicieuse pour brochettes et poitrines de poulet.