



Marinade style côtes levées

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

Cette marinade est parfaite pour donner à toutes vos pièces de viande des airs de côtes levées !

Ingrédients

- 160 ml (2/3 de tasse) de ketchup
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 80 ml (1/3 de tasse) de sauce chili
- 80 ml (1/3 de tasse) de jus d'orange
- 45 ml (3 c. à soupe) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 10 ml (2 c. à thé) de mélasse
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé doux
- 1 oignon haché

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.