

750g

Marinade pour barbecue



5min



Facile



Bon marché

Par Lucas

Pour accompagner vos viandes durant tout l'été.

Ingrédients

Ail écrasée

Bouillon cube maggi

Thym

Sel

Moutarde

Basilic

Huile d'olive

Poivre

Préparation



Préparation : **5min**

1

Écraser l'ail.

2

Ajouter 10 à 15 cuillères à soupe d'huile d'olive.

3

Mélanger.

4

Ajouter le sel, le poivre, le Maggi et la moutarde.

5

Mélanger à nouveau.

6

Incorporer les herbes aromatiques.

- 7 Laisser reposer le plus longtemps possible avec la viande.

Conseils

Faire la marinade un jour à l'avance puis faire quelques trous dans la viande.