

## Marinades

Witte wijn marinade:

$\frac{1}{2}$  liter witte wijn

200 ml dragonazijn of wittewijnazijn

1 venkelknol (in ringen)

1 takje of 1 theelepel gedroogde dragon

1 stuk citroenschil

Snuf zout

Snuf peper

Deze marinade is lekker voor witte vis of kip.

Klop de ingrediënten goed door elkaar en schep deze door de vis of de kip.

Rode wijn marinade:

$\frac{1}{2}$  liter rode wijn

200 ml balsamicoazijn

1 takje tijm

1 takje oregano

1 takje basilicum

1 rode ui (in ringen)

1 stukje sinaasappelschil

Snuf zout

Snuf peper

Deze marinade is lekker bij rundvlees of lamsvlees

Klop de ingrediënten goed door elkaar en schep deze door het vlees naar keuze.

Yoghurt marinade:

100 ml yoghurt

2 knoflookteentjes

2 cm gemberwortel (geschild en geraspt)

Sap van een halve limoen

1 theelepel kurkuma- of kerriepoeder

1 theelepel komijnpoeder (djinten)

Een snufje cayennepeper

En een snufje zout

1 theelepel koriander (Ketoembar)

Deze marinade is lekker voor lamsvlees, kip maar ook witte vis.

Klop de ingrediënten goed door elkaar en schep deze door het vlees of vis naar keuze.