



20.04 2020

Sist oppdatert: 17.10 2024

Hvordan marinere hvitt kjøtt?

Det er mange måter å sette ekstra smak på både kylling og kalkun. Følg disse trinnene for å lage tre enkle enkle marinader:



Oppskrift for tre ulike marinader til kylling eller kalkun

Marinade med olivenolje:

Bland olivenolje, revet sitronskall, hvitløk og friske urter.

Asiatisk marinade:

En annen god marinade med asiatisk preg er honning, soyasaus, hvitløk, chili og ingefær.

Legg kylling eller kalkunen i en pose og ha over marinaden. Da dekker marinaden kjøttet godt.

Slik oppbevarer du hvitt kjøtt mens det marineres

Små stykker trenger ikke marineres mer enn et par timer. Oppbevar hvitt kjøtt som marineres i kjøleskap. Snu posen et par ganger slik at marinaden setter seg på hele kjøttstykket. Salt og pepper has på ved tilberedning / steking.

Rubbing

Man kan også rubbe kjøttet. Rubbing er en tørr krydderblanding som du maserer godt inn i kjøttet.

Marinert kylling og kalkun er perfekt kosemat som passer både til hverdags og til fest.

Lykke til!

Les mer

[Hvordan steke kyllingfilet og kyllinglår?](#)

[Slik lykkes du med en saftig kyllingfilet eller kyllinglår. Vi deler våre beste tips og triks for en saftig kylling, enten om den stekes i panne, ovnen eller på grillen.](#)

[Artikkel](#)

Våre beste grilltips

Artikkel

Saftig kylling på grillen - Her får du hemmeligheten

Inspirasjon

Slik steker du kylling og egg i airfryer

Inspirasjon

Slik steker du hel kylling

60 Middels 4 pers.