

Thai Marinade – Anitas Best

2-3 EL Austernsauce

1 TL Palmzucker

1 EL Fischsauce

1 EL Pflanzenöl

2 Knoblauchzehe(n) sehr fein gehackt oder Knoblauchpresse

1 TL schwarzer Pfeffer gemahlen

2 Koriander Wurzeln, im Mörser zerstampft bis cremige Masse entsteht

Zubereitung

Knoblauchzehen schälen und fein hacken, mit Austernsauce, Palmzucker, Fischsauce, Korianderwurzel Mousse, schwarzem Pfeffer mixen und 1 EL Pflanzenöl dazu geben. 3-4 Std. marinieren und in Grillpfanne oder Grill vorsichtig bei mittlerer Temperatur gar grillieren.