



Mediterrane marinade

1 PORTIE

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 2 uien (gesnipperd)
- 🥬 3 teentjes knoflook (gehakt)
- 🥬 6 jeneverbessen (gekneusd)
- 🥬 1 el tijm of ½ el rozemarijn (gehakt)
- 🥬 2 laurierblaadjes
- 🥬 ½ el oregano (gehakt)
- 🥬 1 stengel bleekselderij (gehakt)
- 🥬 1 winterwortel (in blokjes)
- 🥬 1 fles rode wijn
- 🥬 1 scheutje olijfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de ui met de knoflook, jeneverbessen, tijm, laurierblaadjes, oregano, bleekselderij, winterwortel, rode wijn en een scheutje olijfolie.

TIP: Gebruik deze marinade eens bij grootmoeders stoofvlees of de Provençaalse stoofschotel, of eg er 1-1½ kg runder(rib)lappen in en marineer afgedekt minimaal 3 uur in de koelkast. Recepten elders op deze website.

BRON: boodschappen.nl

