



## TOUCH OF TASTE

### Marinad för kött till stek & grillning

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| 6-800 gr              | Kött          |
| 60 gr / 0,6 dl / 4msk | Bong kalvfond |
| 30 gr / 0,3 dl / 2msk | Soya          |
| 1-2 tsk / 5-10ml      | Peppar fin    |
| 2-5 klyftor           | Vitlök        |

Marinera om möjligt några timmar

Plocka upp köttet och grilla eller stek

blanda sedan marinaden med grädde

och koka upp den till sås

Med vänliga hälsningar Dennis

[www.delimek.se](http://www.delimek.se)



Solceller m.m för hus och stugor



## TOUCH OF TASTE

### Marinad för kött till stek & grillning

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| 6-800 gr              | Kött          |
| 60 gr / 0,6 dl / 4msk | Bong kalvfond |
| 30 gr / 0,3 dl / 2msk | Soya          |
| 1-2 tsk / 5-10ml      | Peppar fin    |
| 2-5 klyftor           | Vitlök        |

Marinera om möjligt några timmar

Plocka upp köttet och grilla eller stek

blanda sedan marinaden med grädde

och koka upp den till sås

Med vänliga hälsningar Dennis

[www.delimek.se](http://www.delimek.se)



Solceller m.m för hus och stugor