

## Sticky Soy Marinade

Deze marinade past perfect bij zalm, kip en ribs, maar is ook lekker om gegrilde groenten mee te bestrijken (Chinese kool of bimi bijvoorbeeld). Een Aziatische twist krijg je door flink wat gember toe te voegen, en die mooie sticky glaze komt door het gebruik van honing. Je kan 'm zo spicy maken als je wil, door te variëren met de verschillende smaken sojasaus. Of voeg een extra pepertje, knoflook of lente-uitje toe. Kortom: print dit recept maar uit en hang 'm op je koelkast, want dit is zo'n favoriet die vaak terug gaat komen in je gerechten!

Menugang: Bijgerecht  
Type gerecht: Sauzen en Tapenades  
Aantal personen: 4  
Bereidingstijd: 10 minuten

---

Deze marinade past perfect bij zalm, kip en ribs, maar is ook lekker om gegrilde groenten mee te bestrijken (Chinese kool of bimi bijvoorbeeld). Een Aziatische twist krijg je door flink wat gember toe te voegen, en die mooie sticky glaze komt door het gebruik van honing. Je kan 'm zo spicy maken als je wil, door te variëren met de verschillende smaken sojasaus. Of voeg een extra pepertje, knoflook of lente-uitje toe. Kortom: print dit recept maar uit en hang 'm op je koelkast, want dit is zo'n favoriet die vaak terug gaat komen in je gerechten!

### Bereidwijze

1. Snijd de lente-ui, knoflook en chili heel fijn en mix met de honing en de sojasaus.
2. Schil de gember met een theelepeltje en rasp de gember.
3. Voeg de gemberrasp toe aan de marinade en mix goed door elkaar.

TIP Wanneer je de marinade wil gebruiken komt deze het best tot zijn recht als je deze 24 uur laat marineren op bijvoorbeeld een stukje vlees/vis in de koelkast. Zo trekken de smaken goed in.

### Ingrediënten

- 5 lente-uitjes
- 1 rode chili peper
- 5 el honing
- 2 el sojasaus
- 2 cm verse gember

### accessoires