

Honing-harissa marinade

Geef je BBQ-gerechten een Noord-Afrikaanse smaak met deze honing-harissa marinade. De pittige harissa en zoete honing houden elkaar perfect in balans en geven je gerechten een echte kick. Gebruik hem om je kipspiezen mee te marinieren voordat je ze op de grill legt. Ook geschikt als marinade voor witvis, haloumi, tofu en groenten. Je kunt de marinade ook als dip gebruiken.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Sauzen en Tapenades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	5 minuten

Geef je BBQ-gerechten een Noord-Afrikaanse smaak met deze honing-harissa marinade. De pittige harissa en zoete honing houden elkaar perfect in balans en geven je gerechten een echte kick. Gebruik hem om je kipspiezen mee te marinieren voordat je ze op de grill legt. Ook geschikt als marinade voor witvis, haloumi, tofu en groenten. Je kunt de marinade ook als dip gebruiken.

Bereidwijze

1. Meng alle ingrediënten in een kom of schaal.
2. Hierna kan je de marinade gebruiken voor je vlees, vis of groenten.

TIP Gebruik de abrikozen harissa in plaats van de rose harissa.

Ingrediënten

- 500 gram volle yoghurt
- 1 potje Rose Harissa
- 2 el honing
- 1 tl zout
- 1 citroen

accessoires