



KYCKLING

Marinad till kyckling

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **15 min** Portioner: **4-6**



Snabb, enkel och riktigt god hemmagjord marinad till kyckling.

Mixa ihop och marinera kycklingen ett dygn innan för bättre och godare resultat.
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 5 dl olivolja
- 1 kruka färsk basilika
- 3 st vitlöksklyftor
- 1 msk torkad oregano
- 1 msk rökt paprikapulver
- 1 tsk chipotle chili pulver
- 1 tsk grovt havssalt
- 1.5-2 tsk svartpeppar
- 1 msk dijonsenap

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda allt i en bunke och mixa sedan slät med hjälp av en stavmixer. Häll över kycklingen, massera och blanda väl. Täck sedan med plastfolie och ställ i kylan över natten.