

# Marinad till nötkött

(t ex oxfilé, entrecote)

## Du behöver:

3 dl	Kaj P's grillolja
1 dl	Olivolja
1 dl	Soja
1-2 msk	Grillkrydda
2 tsk	Vitlöks svartpeppar
2 tsk	Salladskrydda
3 msk	Chilisås
1-2 st	Vitlösklyftor (efter behag)
1-2 tsk	Farinsocker
15 droppar	Tabasco

## Gör så här:

Blanda ihop alla ingredienser och häll marinaden i en plastpåse, och lägg sedan köttet i påsen. Lått marinaden ligga 12-24 timmar.

Mängden i denna marinad är något ni får höfta själva :-). Jag har kastat ihop lite snabbt ungefär hur man kan blanda. Marinaden beror rätt mycke på vilka smaker man vill ska framträda mest i marinaden. Grilloljan innehåller ju dessutom det mesta en marinad innehåller, kryddor, soja, olivolja å sånna grejjer. Så det är en "fusk" start till en marinad. Utesluter man "Kaj P's grillolja" så krävs det lite extra kryddning.

Om man vill ha lite mindre vitlöks smak så kan man lägga i t ex 2 vitlösklyftor som man delat i 2 delar, efter kanske halva tiden. Men om man vill ha mer vitlöks smak i marinaden så bör du pressa i vitlöken direkt från början.

Farinsockret bör du inte ta så mycke av, kanske 1-2 teskedar.

Om ni undrar varför salt inte är med så är det för att salt drar ut vätskan ur köttet och gör köttet torrt och oätligt. Det finns tillräckligt med salt i sojan och grilloljan för att få marinaden salt och god. Om ni absolut känner för att salta så gör det antingen precis innan grillningen eller efter det att köttet är grillat och ligger på din tallrik.