

Temps de cuisson :

Temps de préparation : 1 heure

Degré de difficulté : Facile

Portion :

Marinade lime et gingembre

Ingrédients :

- 125 ml de jus de lime
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de gingembre

Marche à suivre :

1. Mélanger tous les ingrédients et faire mariner avec des côtelettes de porc ou du poulet pendant au moins une heure.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2009/06/marinade-lime-et-gingembre.html>

