

Ingrediënten

8 eetl. yoghurt 3 teentjes knoflook
uit de knijper 2 1/2 cm. verse
gember, geschild en fijn geraspt
sap van 1/2 citroen 2 theel
kurkemapoeder 4 groene
kardemom peulen, licht gekneusd
1 theel. komijnpoeder 1
theel.korianderpoeder 1/4
theel.cayennepeper 1/2 theel
zout

Tijd: 0-10 min.

Smaak: Pittig

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Indiase yoghurtmarinade

Koel en pittigemarinade. Voor kip, lamsvlees en stevige witte vis zoals kabeljauw of zeeuivel.

Bereidingswijze

Meng alle ingredienten.