Marinade pour gibier: orignal et chevreuil

Catégorie: Sauces et vinaigrettes

Description:
Préparation : 15 min

Portions : 4

Ingrédients:
2 c. à table (30 ml) de vinaigre
1 c. à thé (5 g) de gingembre moulu
1 gousse d'ail, hachée
2 c. à table (30 ml) de sirop d'érable
1/2 tasse (125 ml) de sauce soya
3/4 tasse (190 ml) d'huile

Instructions:
Mélanger les ingrédients et laisser mariner les cubes de viande durant 3 à 4 heures.

Délicieux en brochettes!