

# MARINADE AU MIEL, À LA LIME ET À LA SRIRACHA



DONNE  
1 tasse



PRÉPARATION  
5 min

## INGRÉDIENTS

3 c. à soupe de sauce soja  
1/4 de tasse plus 2 c. à soupe de miel  
1 c. à soupe d'huile végétale  
1 c. à thé de zeste de lime, d'une lime  
3 c. à soupe de jus de lime fraîche, de 2 limes  
4 gousses d'ail, pelées et hachées  
1 ½ pouce carré de gingembre frais, pelé et haché  
1 ½ c. à soupe de sauce Sriracha  
1 ¼ c. à thé de sel

## INSTRUCTIONS

1. Dans un mélangeur, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Versez ½ tasse de la marinade dans un bol. Couvrez et réfrigérez jusqu'au moment de servir (ce sera votre sauce d'arrosage).
3. Versez le reste de la marinade sur votre protéine préférée et laissez-la mariner au réfrigérateur pendant au moins 6 heures ou toute la nuit.
4. Réchauffez la marinade réservée. Après la grillade, arrosez sur le dessus ou servez-la en accompagnement.

Remarques :

- Cette marinade se marie bien avec le poulet, le poisson blanc et les crevettes.

