

## Sojasauce-Thymian-Marinade

Zubereitungszeit **5 Minuten**

Kalorien pro Portion **126**



### Zutaten für 4 Personen

1/2 TL rosa Pfefferbeeren  
7 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
3 EL Pflanzenöl  
1 TL Honig  
Thymian

### Zubereitung:

Rosa Pfefferbeeren fein zerdrücken, mit Sojasauce, Öl, Honig und Thymian verrühren.

Passt besonders gut zu Rindersteaks und zartem Fischfilet. Die ideale Marinierzeit liegt bei 30-60 Minuten.

**Guten Appetit!**