

Sojasaucen-Joghurt-Marinade

Zubereitungszeit **5 Minuten**

Kalorien pro Portion **45**



Zutaten für 4 Personen

7 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

150 g Joghurt

2 TL rote Currypaste

Zubereitung:

Zutaten für die Marinade verrühren.

Diese Marinade eignet sich besonders gut für Hähnchenbrustfilet, Putenschnitzel und Steaks. Die ideale Marinierzeit liegt bei 30-60 Minuten.

Guten Appetit!