

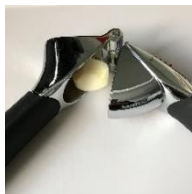
Marinade

Wat heb je nodig

- 2 cm verse gember
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels olie
- 2 eetlepels citroensap
- 1 theelepel sambal
- 2 eetlepels ketjap
- 1 snufje (zwarte) peper



Schil de gember.
Rasp de gember op een fijne rasp.



Pel het knoflookteentje.
Leg het knoflookteentje in de knoflookpers.



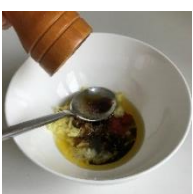
Doe de geraspte gember in een schaal.
Pers het knoflookteentje uit boven de gember.



Doe de olie bij de knoflook en de gember in de schaal.
Doe het citroensap erbij.



Schep de sambal in de schaal.
Doe de ketjap er ook bij.



Strooi de peper eroverheen.
Roer alles door elkaar, totdat het goed gemengd is.
De marinade is nu klaar, nu kan het vlees erin.
