

Marinade pour poulet ou porc grec
(4 portions)



1 lb de poitrines de poulet désossées coupées en cubes ou de cubes de filets de porc

3 c. à soupe de mayonnaise

3 c. à soupe de jus de citron

¼ de tasse d'huile

2 c. à soupe d'origan

1 c. à thé de chacun : poudre d'oignon, ail haché, moutarde de Dijon, poudre de bouillon de poulet, sel et poivre.

Mélanger tous les ingrédients ensemble et laissez mariner au minimum 8h. Vous pouvez même congeler votre poulet dans la marinade.

Source : recettes du Québec