

# Sate Marinade

## Zutaten:

- 100ml Sojasauce
- 75ml **Olivenöl\***
- 1 TL Chili Paste (Sambal Oelek)
- 1 TL **Knoblauchpulver\***
- 3 TL **Honig\***



\*im Laden erhältlich



**UNVERPACKT**  
von DAHOAM

## Zubereitung:

- Alles in eine Flasche oder ein Schraubglas füllen und kräftig schütteln - fertig!
- Vor Gebrauch immer kräftig schütteln.
- Ohne Probleme bis zu 6 Monate haltbar.

Die Marinade passt wunderbar zu gebratenen HAPPEA Bites (die Alternative zu Soja und Weizenbasierten Fleischersatzprodukten – nämlich aus Bio Ackerbohne und Erbsen), normalem Grillfleisch oder WOK Gerichten

von DAHOAM e.V.