

Hvad er en marinade? Og hvordan laver man den?

Hvad er en marinade?

Det er en slags dressing, der kan bruges til kød, fjerkræ og fisk og alt andet der kan grilles. Den smøres på eller hældes over kødet, så det kommer til at ligge i væsket. Hvilket det kommer til at trække smag fra.



Formålet med en marinade er nemlig at tilføje ekstra smag. I nogle tilfælde bruges det også til at mørne kødet, hvilket det også er særdeles velegnet til. Oftest består en marinade af krydderier, som er rørt op med olie, kernemælk, yoghurt, vin eller lignende. Hvilket giver marinaden en flydende konsistens, så den let kan smøres på eller hældes over kødet. Både marinadens indhold af krydderier og væske har betydning for, hvordan slutresultatet bliver.

Hvordan virker en marinade?

En marinade bruges til at tilføre ekstra smag ved at lægge det marinerede kød i marinaden i mindst en halv time. Man får det bedste resultat, hvis man lægger begge dele i en plasticpose, som man tømmer for luft og lukker godt og stille det i køleskabet. Dette får kødet til at suge væsken til sig, fordi kød automatisk suger vand til sig, når dets fibre udvides. Når dette sker, optager kødet smag fra marinaden.

Sådan laves en marinade.

Den laves ved at blande tørrede krydderier med én eller flere væsker. Det er vigtigt, at vælge nogle gode grundelementer, både når det gælder krydderierne og væsken, fordi det er med til at give marinanden dens smag. Ellers er det ganske simpelt at lave, fordi man blot skal røre tingene sammen og lade det trække, før det er klar til brug.

Vælg krydderier af god kvalitet

Først og fremmest er det vigtigt at vælge nogle krydderier eller en krydderiblanding, som passer til det stykke kød, der skal tilberedes. Når du har valgt en kødtype, kan du gå i gang med at undersøge, hvilke krydderier dette gør sig godt med. Ønsker du inspiration til dette, kan du finde nogen [krydderiblandinger her](#).

Du kan med fordel også gøre brug af færdig købte BBQ rubs og grillkrydderier. Fordelen ved at vælge disse er, at de allerede er blandede, og at de er lavet specielt til marinering af kød. Vælger du disse, skal du blot blandt dem op med en væske, før de er klar til brug.

Du kan dog ikke vælge hvilken som helst væske, da væsken også har betydning for, hvordan marianden kommer til at smage.

Valg af væske

Især er olier velegnede til marinader, fordi de giver tyktflydende konsistens, som er nem at have med at gøre. Men du kan ikke bruge en hvilken som helst olie – også her bør du prioritere kvalitet. Jeg bruger kun, ekstra Jomfru olie fra Band of

Chefs, som har en god konsistens, hvilket gør det let at røre krydderierne ud deri.
Du kan også bruge yoghurt, soya, eddike eller øl.