

Ananas Marinade

- 1 eetlepel olijfolie
- 60 milliliter ananassap
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel uienpoeder
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 halve theelepel zout
- 1 kwart theelepel zwarte peper

Fajita

- 60 milliliter olijfolie
- 2 eetlepels limoensap
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 halve theelepel gemalen komijn
- 1 achtste theelepel gerookte paprika
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 kwart theelepel zout
- 1 achtste theelepel gemalen peper

Knoflook met Citroen

- 60 milliliter kopje olijfolie
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 3 eetlepels citroensap
- 1 halve theelepel gemalen mosterd
- 1 eetlepel verse dille
- 2 theelepels honing of ahornsiroop
- 1 kwart theelepel zout

Honing Mosterd

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel Dijonmosterd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- $\frac{1}{2}$ theelepel zout
- $\frac{1}{4}$ theelepel zwarte peper

Smoky Barbecue

- 60 milliliter olijfolie.
- 60 milliliter barbecue-saus
- 1 theelepel chilipoeder.
- $\frac{1}{2}$ theelepel gerookte paprika.
- 2 teentjes knoflook fijngehakt.
- $\frac{1}{2}$ theelepel zout.
- $\frac{1}{4}$ theelepel zwarte peper.