Marinade au citron pour rôti de porc (à faire la veille)

Piquer le rôti à l’ail

Dans un saladier mettre des oignons, de l’huile d’olive, le jus d’un ou de 2 citrons

Thym, laurier, romarin, origan,

Laisser mariner toute une nuit

Le lendemain faire rôtir la viande, puis mettre la marinade dans la casserole

 (Si besoin ajouter un peu d’eau)