

NYTT RECEPT!



# GARLIC CHILI CHICKEN med CHOLULA® CHILI GARLIC HOT SAUCE

RÖKIG. KRYDDIG. FYLLIG.  
PERFEKT BALANS AV CHILI & VITLÖK.

Cholula Chili Garlic Hot Sauce kombinerar mild hetta med rik vitlöks smak och fyllig chili. En smak som lyfter varje rätt!



30 MIN  
+ MARINERING



4 PORTIONER



MILD-MEDIUM  
HETTA



## INGREDIENSER

- 600 g kycklinglårfilé (strimlad)
- 2 msk olivolja
- 1 tsk salt
- 1 tsk svartpeppar
- 1 tsk paprikapulver
- 1 tsk spiskummin
- 2 vitlöksklyffor (finhackade)
- 2–3 msk Cholula Chili Garlic Hot Sauce
- 1 msk honung
- 1 msk limejuice

### TILL SERVERING:

- ✓ Jasminris eller risnudlar
- ✓ Stekta grönsaker
- ✓ Färsk koriander
- ✓ Limeskivor



## GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda olja, kryddor, vitlök, honung, limejuice och Cholula Chili Garlic Hot Sauce.
- 2 Lägg i kycklingen och marinera i minst 20–30 minuter.
- 3 Stek kycklingen på medelhög-hög värme tills den är genomstekt och fått fin yta.
- 4 Servera med ris eller nudlar och stekta grönsaker.
- 5 Ringla över extra sås och toppa med färsk koriander och lime.

## PASSAR TILL

- ✓ Wokade rätter
- ✓ Grillat kött & kyckling
- ✓ Tacos & fajitas
- ✓ Bowls & sallader



## TIPS!



Perfekt som glaze för extra smak!  
Blanda med majonnäs för en krämig dip.  
Prova i marinader, säser eller dressingar!



## VARFÖR CHILI GARLIC?

- ✓ Älskad av vitlök och chili
- ✓ Perfekt balans mellan smak & hetta
- ✓ Lyfter alla dina favoriträtter
- ✓ Äkta mexikansk kvalitet!



ÄKTA MEXIKANSK  
TRADITION



KVALITET DU  
KAN KÄNNA



PASSION FÖR  
HET MAT!