



NYTT RECEPT!

BLUEBERRY HELL

Sötma från blåbär.
Hettan från helvetet.
Ren njutning!

 SÖT. MÖRK. BRUTALT HET. 

EN SMAKBOMB AV BLÅBÄR & HETTA!

Blueberry Hell är en unik kombination av söta blåbär, rökig chili och djävulsk hetta. Perfekt till wings, grillat, burgare – eller när du bara vill känna HELVETET!



30 MIN
+ MARINERING



4 PORTIONER



VERY HOT –
EXTREM HETTA



INGREDIENSER



- 1 dl färska blåbär
- 1/2 dl äppelcidervinäger
- 2 msk honung
- 1 msk brunt socker
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 2 msk chipotle i adobo
- 1 msk ghost pepper mash
- 1 tsk rökig paprika
- 1 tsk lökpulver
- 1/2 tsk salt
- 1/2 tsk svartpeppar
- 1/2 tsk limejuice


Sötma möter
helvetets hetta!



GÖR SÅ HÄR



- 1 Mixa blåbär, vinäger, honung, socker, chipotle, ghost pepper, vitlök och limejuice till en slät sås.
- 2 Häll i en kastrull och sjud på medelvärme i 10–15 minuter tills såsen tjocknar.
- 3 Tillsätt kryddor och sjud ytterligare 5 minuter.
- 4 Låt svalna och mixa igen för en extra slät finish.
- 5 Servera till wings, grillat, burgare eller använd som glaze!

 TIPS! Pensla på kyckling eller revbensspjäll mot slutet av grillningen för maximal smak!

PASSAR TILL



-  Wings & drumsticks
-  Grillat kött & revben
-  Burgare
-  Pizza
-  Ostbricker
-  Glaze & dip



VARFÖR BLUEBERRY HELL?



Blueberry Hell kombinerar sötman från blåbär med rökig chili och extrem hetta. Resultatet är en smakupplevelse som är fruktig, rökig och brutalt het – perfekt för dig som vill ha något utöver det vanliga!

HETTANIVÅ



VERY HOT – EXTREM HETTA



EXTREMT HET
I PERFEKT
BALANS



RIK BLÅBÄRS-
SMAK



CHILI & RÖKIG
DJUP HETTA



PERFEKT TILL
WINGS, GRILLAT,
BURGARE & MER!

EN SMAK
SOM GÖR
SKILLNAD!



NATURLIGA
INGREDIENSER



ÄKTA SMAK
INGEN KOMPROMISS



PASSION I
VARJE FLASKA



FÖR DIG SOM
ÄLSKAR HET MAT!

