

green
CUISINE

CHINESE RUB

DJUP. SMAKRIK. PERFEKT BALANS.

Vår Chinese Rub är en smakrik kryddblandning inspirerad av det kinesiska köket. Perfekt för att lyfta kyckling, fläsk, fisk och grönsaker med en härlig kombination av sötma, hetta och aromatiska kryddor.



NATURLIG & REN

100 % naturliga ingredienser – utan tillsatser eller konserveringsmedel.



DJUP & SMAKRIK

En unik balans av sötma, hetta och aromatiska kryddor.



MÅNGSIDIG ANVÄNDNING

Perfekt till grillat, stekt, ugnstrostade rätter, marinader och mycket mer.



EN LITEN NÄVA
– STOR SMAK!

Recepttips! ♥

ASIATISK KYCKLING MED WOKGRÖNSAKER ♥

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 4 kycklingfiléer eller lårfiléer
- 2 msk olivolja
- 2 msk Chinese Rub
- 1 röd paprika
- 1 gul paprika
- 1 röd lök
- 1 zucchini
- 2 msk soja
- 1 msk honung
- 1 vitlöksklyfta, riven
- Sesamfrön och salladslök

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda olivolja, Chinese Rub, soja, honung och vitlök.
2. Gnid in kycklingen med blandningen och låt marinera i minst 30 minuter.
3. Hetta upp en grillpanna eller wok. Stek kycklingen tills den är genomstekt och fått fin yta.
4. Woka grönsakerna tills de är mjuka men fortfarande krispiga.
5. Blanda kyckling och grönsaker, strö över sesamfrön och salladslök. Servera direkt!



TIPS!

Toppa med hackade jordnötter och en skvätt lime för extra fräschör och crunch!



NATURLIGT
& RENT



UTAN TILLSATSER



DJUP &
SMAKRIK SMAK