

NYTT RECEPT!

# MEXICAN STREET TACOS

## med **CHOLULA**<sup>®</sup> ORIGINAL HOT SAUCE

ÄKTA SMAK. ÄKTA MEXIKO.

Cholula Original Hot Sauce är en klassiker från Mexiko med perfekt balans av mild hetta och fyllig smak. En smak som lyfter varje rätt!



25 MIN  
+ MARINERING



4 PORTIONER



MILD  
HETTA



### INGREDIENSER

- 500 g nötkött (strimlat)
- 2 msk olivolja
- 1 tsk salt
- 1 tsk svartpeppar
- 1 tsk spiskummin
- 1 tsk paprikapulver
- 2 vitlöksklyftor (finhackade)
- 2-3 msk Cholula Original Hot Sauce
- 1 msk limejuice

#### TILL SERVERING:

- ✓ Majstortillas
- ✓ Finhackad lök
- ✓ Färsk koriander
- ✓ Limeklyftor
- ✓ Extra Cholula Original Hot Sauce

### GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda olja, kryddor, vitlök och Cholula Original Hot Sauce.
- 2 Lägg i köttet och marinera i minst 20 minuter.
- 3 Stek köttet på hög värme tills genomstekt.
- 4 Värm tortillorna på torr panna.
- 5 Fyll med kött och topping.
- 6 Ringla över extra sås och pressa lime över.

### PASSAR TILL

- ✓ Tacos & burritos
- ✓ Nachos
- ✓ Grillat kött & kyckling
- ✓ Äggretter
- ✓ Soppor & grytor



### TIPS!

- Droppa i äggvröa för extra smak!
- Perfekt som bordsås eller dip!
- Prova i marinader för kött eller kyckling!

### VARFÖR CHOLULA?

- ✓ Traditionellt recept från Mexiko
- ✓ Mild hetta – perfekt för alla
- ✓ Fyllig, balanserad och mångsidig
- ✓ Lyfter smaken i alla dina favoriträtter

*¡Sabor que enamora!*



ÄKTA MEXIKANSK  
TRADITION



KVALITET DU  
KAN KÄNNA



PASSION FÖR  
HET MAT!



MILD  
HETTA



FYLLIG &  
BALANSERAD  
SMAK



PERFECT TILL  
ALLT DU  
ÄLSKAR



EN SMAK  
SOM GÖR  
SKILLNAD!