

# Cholula Limón Recipe Poster



**SAMMA ÄLSKADE CHOLULA-SMAK MED EN FRISK KICK AV LIME!**

ÄKTA SMAK FRÅN MEXIKO

# CHOLULA

SALSA PICANTE

# LIMÓN

*Het, fräsch och full av smak!*

Cholula Limón kombinerar vår ikoniska heta sås med fräsch smak av lime. Perfekt balans mellan hetma och syra som lyfter varje måltid.

**AUTENTISK MEXIKANSK SMAK**

**FRÄSCH SMAK AV LIME**

**MEDIUM STYRKA MED KARAKTÄR**

**NATURLIGA INGREDIENSER**

**PERFECT TILL ALLA DINA FAVORITER**

**PERFECT TILL**

TACOS SALLADER FISK & SKALDJUR GRILLAT SOPPOR ÄGG

## RECEPT: LIMÓN CHICKEN TACOS



**INGREDIENSER**  
4 PORTIONER

- 500 g kycklingbröst, i strimlor
- 2 msk olivolja
- 2 vitlöksklyftor, hackade
- 1 tsf spiskummin
- 1 tsf paprikapulver
- Salt och svartpeppar
- 3 msk Cholula Salsa Picante Limón
- 8 små tortillabröd
- Topping: hackad koriander, rödlök, limeklyftor

**SÅ HÄR GÖR DU**

- 1 Hetta upp oljan i en stekpanna på medelhög värme.
- 2 Tillsätt vitlök och kyckling. Krydda med kummin, paprika, salt och peppar.
- 3 Stek tills kycklingen är genomstekt och lätt gyllenbrun.
- 4 Häll i Cholula Limón och rör om. Låt sjuda i 2–3 minuter.
- 5 Värm tortillabröden och fyll med kyckling och valfri topping. Servera med limeklyftor.

## VARFÖR VÄLJA CHOLULA LIMÓN?

**UNIK SMAK**  
Den perfekta kombinationen av het chili och fräsch lime.

**HÖG KVALITET**  
Tillverkad med noggrant utvalda ingredienser av högsta kvalitet.

**MÅNGSIDIG**  
Använd till matlagning, som topping eller i marinader.

**UTAN KONSTGJORDA FÄRGÄMNER ELLER SMAKÄMNER**  
Naturligt god och äkta.

**TIPS!**  
Prova några droppar i dressingen, guacamolen eller din favoritcocktail för en fräsch och het twist!

**EN DEL AV DIN VARDAG & FEST**

MARINADER

DIPP & SÄSER

DRYCKER

FEST & SAMKVÄM

**SKAKA, HÄLL, NJUT!**

CHOLULA SALSA PICANTE LIMÓN – SÄTT SMAK PÅ LIVET.