

NYTT RECEPT!

MELINDA'S®



Rökig smak.
Heta chili.
Ren passion.



RÖKIG, HET & FYLLIG FIRE ROASTED GARLIC & HABANERO PEPPER SAUCE & CONDIMENT

MED MELINDA'S FIRE ROASTED GARLIC & HABANERO SAUCE

En perfekt balans av eldrostade vitlökar, **habanero-chilis** och kryddor – rik, rökig och fylld av hetta. Perfekt till grillat, vingar, wraps och mer!

30 MIN
+ MARINERING

4 PORTIONER

MEDIUM – HOT
HETTA



INGREDIENSER

- 600 g kycklingfilé eller drumsticks
- 2 msk olivolja
- 1 msk citronsaft
- 1 tsk salt
- 1 tsk svartpeppar
- 1 tsk paprikapulver
- 1/2 tsk torkad oregano
- 1 msk honung
- 2 msk **MELINDA'S FIRE ROASTED GARLIC & HABANERO SAUCE**
- Färsk koriander till garnering

Rökig, kraftfull
marinad med
rostad vitlök &
habanero-heat!



GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda olivolja, citronsaft, salt, svartpeppar, paprika, oregano, honung och **MELINDA'S FIRE ROASTED GARLIC & HABANERO SAUCE**.
- 2 Lägg i kycklingen och marinera i minst 30 minuter (gärna 2–4 timmar).
- 3 Grilla, stek eller baka på 200°C tills kycklingen är genomstekt och får fin yta.
- 4 Pensla med extra sås under grillningen för mer smak och glans.
- 5 Toppa med färsk koriander och servera med limklyftor!

TIPS! Fantastisk i wraps, tacos, bowls eller som dipp till det mesta!

PASSAR TILL

- Grillat kött & kyckling
- Burgare & sliders
- Tacos & wraps
- Wokade grönsaker
- Bakade potatisklyftor
- Coleslaw & sallader



VARFÖR MELINDA'S FIRE ROASTED GARLIC & HABANERO SAUCE?

Kombinationen av rostade vitlökar och habanero-chilis ger en djup, rökig och het smak som lyfter dina rätter till nästa nivå. En sås för dig som älskar stark smak med karaktär!

HETTANIVÅ



MEDIUM TILL HOT HETTA

HET & RÖKIG
I PERFEKT
BALANS

ROSTAD
VITLÖK
& HABANERO
HEAT

PERFEKT TILL
GRILLAT, WOK,
BURGARE & MER!

EN SMAK
SOM GÖR
SKILLNAD!

NATURLIGA
INGREDIENSER

ÄKTA SMAK
INGEN KOMPROMISS

PASSION I
VARJE FLASKA

FÖR DIG SOM
ÄLSKAR HET MAT!