

NYTT RECEPT!

MELINDA'S



Krämig smak.  
Rökig hetta.  
Ren passion.

# KRÄMIG, RÖKIG & EXTREMT GOD GHOST PEPPER WING SAUCE

MED MELINDA'S GHOST PEPPER WING SAUCE

En krämig wing sauce med rökig ghost pepper-hetta, smörig rundhet och perfekt balans. För alla som älskar stark, fyllig och oförlömlig smak – perfekt till wings och mycket mer!

40 MIN  
+ MARINERING

4 PORTIONER



VERY HOT  
EXTREM HETTA

## INGREDIENSER

- 1 kg kycklingvingar
- 1 msk bakpulver
- 1 tsk salt
- 1 tsk svartpeppar
- 1/2 tsk vitlökspulver
- 1/2 tsk lökpulver
- 2 msk smör
- 2 msk MELINDA'S GHOST PEPPER WING SAUCE
- 1 msk honung
- 1 tsk äppelcidervinäger

Krämig.  
Stark.  
Oemotståndlig!



## GÖR SÅ HÄR

- 1 Torka vingarna torra. Blanda med bakpulver, salt, svartpeppar, vitlökspulver och lökpulver. Låt stå i kyl i minst 30 minuter.
  - 2 Värm ugnen till 220°C (varmluft). Lägg vingarna på galler över plåt.
  - 3 Tillaga i 40–45 minuter tills de är gyllenbruna och krispiga. Vänd halvvägs.
  - 4 Smält smör i en skål. Rör i MELINDA'S GHOST PEPPER WING SAUCE, honung och äppelcidervinäger.
  - 5 Vänd de varma vingarna i såsen tills de är helt täckta.
- TIPS! För extra krisp – grilla vingarna några minuter på hög värme.

## PASSAR TILL

- Wings & drumsticks
- Dipp (ranch/blue cheese)
- Burgare
- Pommes
- Wraps & tacos
- Grillade grönsaker



## VARFÖR MELINDA'S GHOST PEPPER WING SAUCE?

Vår krämiga wing sauce är gjord med äkta ghost peppers för en rökig, intensiv hetta och en rund, smörig smak som lyfter allt från wings till mycket mer!

HETTANIVÅ

VERY HOT – EXTREM HETTA



EXTREM HETTA  
I PERFEKT  
BALANS

GHOST PEPPER  
RÖKIG & FYLLIG  
HETTA

PERFEKT TILL  
WINGS, DIP,  
BURGARE &  
MYCKET MER!

EN SMAK  
SOM GÖR  
SKILLNAD!

NATURLIGA  
INGREDIENSER

ÄKTA SMAK  
INGEN KOMPROMISS

PASSION I  
VARJE FLASKA

FÖR DIG SOM  
ÄLSKAR HET MAT!