

# Habanero Chillies Recipe Poster

## KRYDDHUSET GBG

KRYDDOR MED TRADITION  
SEDAN 1932

# CHILE WHOLE DRIED HABANERO CHILLIES

100% NATURLIGA INGREDIENSER

EXTREMT HET | SOLTORKAD | NATURLIG & REN

Våra Whole Dried Habanero Chillies är soltorkade för att bevara sin intensiva hetta och fruktiga smak. Perfekta för såser, marinader, grytor och rätter där du vill ha riktig habanero-karaktär!

**FRUKTIG RÖKIG & INTENSIV HETTA**

### DÄRFÖR VÄLJER DU VÅRA HABANERO

- SOLTORKADE FÖR BÄSTA SMAK**  
Skonsamt torkade i solen för maximal smak och hetta.
- 100% NATURLIGA**  
Inga tillsatser, konserveringsmedel eller artificiella färger.
- ÄKTA HABANERO**  
Känd för sin fruktiga smak och intensiva hetta med lång eftersmak.
- MÅNGSIDIGA**  
Perfekta i såser, marinader, soppor, grytor och mycket mer.

### OM HABANERO CHILLIES

Habanero är en av världens hetaste chili med en unik kombination av fruktighet och hetta.  
Scoville-hård: 100.000 – 350.000 SHU

#### HETTANIVÅ

- EXTREM
- MYCKET HET
- HET
- MEDIUM
- MILD

### PERFEKT TILL

- HET SAUCE
- GRYTOR & SOPPOR
- MARINADER
- BBQ & GRILL
- KRYDDFÖRSTÄRKARE

### RECEPT: HABANERO HOT SAUCE

En fruktig, rökig och het sås som passar till allt!

#### INGREDIENSER (ca 2,5 dl)

- 10 st Whole Dried Habanero Chillies
- 2 dl varmt vatten
- 1 liten lök, grovhackad
- 3 vitlöksklyftor
- 2 msk äppelcidervinäger
- 1 msk färskpressad limejuice
- 1 tsk havssalt
- 1 tsk honung (valfritt)
- 1 msk olivolja

#### GÖR SÅ HÄR

- Lägg de torkade habaneros i en skål och täck med varmt vatten. Låt stå i 20–30 min tills de mjuknat.
- Häll av vattnet (spara lite om du vill ha en tunnare sås).
- Mixa chillies med lök, vitök, vinäger, limejuice, salt och honung tills helt slätt.
- Värm oljan i en kastrull och häll i såsen. Låt sjuda på låg värme i 10–15 minuter.
- Smaka av och justera salt, syra eller hetta efter smak.
- Häll upp på steriliserad flaska. Förvaras i kylskåp.

### TIPS & ANVÄNDNING

- Blötlägg längre för mildare smak och kortare tid för mer rökig hetta.
- Mörta de torkade chillies till pulver för en kraftfull krydda i dina rätter.
- Använd i marinader för kyckling, kött, fisk eller grönsaker för en het och smakrik upplevelse.
- Perfekt i hot sauces, salsas, dips och starka grytor.

### NATURLIGA INGREDIENSER

Utan tillsatser

### HÖG KVALITET

Noggrant utvalda chillies för bästa smak och hetta

### TRADITION SEDAN 1932

Bolst's – kryddor med passion och kunskap i generationer.

### FÖR ALLA KÖK

Perfekt i mexikanska, asiatiska och internationella rätter

**Bolst's**  
SINCE 1932

WEBB  
kryddhuset.nu  
Besök vår webbshop för hela vårt sortiment och inspiration!

ADRESS  
Kryddhuset GBG  
Din kryddspecialist i Göteborg med produkter från hela världen.

SNABB LEVERANS FRÅN VÅRT LAGER I SVERIGE

FÖRETAGET I SVERIGE