

green  
CUISINE

# JERK RUB

KRYDDIG. AROMATISK. ÄKTA SMAK.

Vår Jerk Rub är en smakrik kryddblandning inspirerad av det karibiska köket. Perfekt för att lyfta kyckling, kött, fisk och grönsaker med en balans av hetta, sötma och aromatiska kryddor.



## NATURLIG & REN

100 % naturliga ingredienser – utan tillsatser eller konserveringsmedel.



## KRYDDIG & AROMATISK

En perfekt balans av värme, sötma och aromatiska kryddor.



## MÅNGSIDIG ANVÄNDNING

Perfekt till grillat, stekt, ugnrostade rätter, marinader och mycket mer.



100% Natural Spice Mix



EN LITEN NÄVA  
– STOR SMAK!

## Recepttips! ♥

### JERK KYCKLING MED GRILLAD ANANAS ♥

#### INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 4 kycklingfiléer eller lårfiléer
- 2 msk olivolja
- 2 msk Jerk Rub
- 1 lime, saften
- 2 vitlöksklyftor, riven
- 1 röd paprika
- 1 röd lök
- 1 skiva färsk ananas
- Salt efter smak

#### GÖR SÅ HÄR

1. Blanda olivolja, Jerk Rub, limejuice och vitlök i en skål.
2. Gnid in kycklingen med blandningen och låt marinera i minst 30 minuter.
3. Grilla kycklingen 6–7 minuter per sida eller tills den är genomstekt och saftig.
4. Grilla paprika, lök och ananasskiva tills de får fin färg.
5. Servera med limeklyftor och njut!



#### TIPS!

Toppa med färsk koriander och servera med ris, quinoa eller en fräsch sallad.



NATURLIGT  
& RENT



UTAN TILLSATSER



KRYDDIG &  
AROMATISK SMAK