

NYTT RECEPT!

MELINDA'S



Äkta smak.
Het passion.
Ren glädje.



HET & SMAKRIK
I PERFEKT
BALANS



GJÖRR PÅ
FÄRSKA CHILIS
& KRYDDOR



PERFEKT TILL
TACOS, GRILLAT,
BURRITOS &
MYCKET MER!

HET, SMAKRIK & FULL AV KARAKTÄR MEXICANA

MED MELINDA'S MEXICANA HOT SAUCE

En autentisk mexikansk smakexplosion
med premium chilifruktar och kryddor.
Het, smakrik och perfekt balanserad
– lyfter dina rätter till nästa nivå!



25 MIN
+ MARINERING



4 PORTIONER



MEDIUM – HOT
HETTA



INGREDIENSER

- 500 g kycklingfile, strimlad
- 2 msk olivolja
- 1 röd paprika, strimlad
- 1 gul lök, strimlad
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 2 msk **MELINDA'S MEXICANA HOT SAUCE**
- 1 tsk spiskummin
- 1 tsk paprikapulver
- 1/2 tsk oregano
- 1/2 tsk salt
- 1/4 tsk svartpeppar
- Saft från 1/2 lime
- Färsk koriander till garnering

Perfekt till
tacos, bowls
och burritos!



GÖR SÅ HÄR



- 1 Blanda kyckling med olivolja, mexikansk hot sauce, spiskummin, paprikapulver, oregano, salt, peppar och limesaft. Låt marinera i 20–30 min.
- 2 Hetta upp en panna eller grillpanna på medelhög värme.
- 3 Stek kycklingen tills den är genomstekt och får fin färg.
- 4 Tillsätt lök, paprika och vitlök. Stek i 3–4 minuter.
- 5 Servera i tacos med dina favorit-toppings!

TIPS! Toppa med färsk koriander, lime och en skvätt mexikansk hot sauce för maxad smak!

PASSAR TILL



- Tacos
- Burritos
- Nachos
- Quesadillas
- Grillat kött
- Mexikanska bowls



VARFÖR MELINDA'S MEXICANA HOT SAUCE?

Vår Mexicana Hot Sauce är skapad av utvalda chilis och autentiska kryddor för en smak som är både het och fyllig. Inspirerad av mexikansk matlagning – gjord för att lyfta varje rätt.

HETTANIVÅ



MEDIUM TILL HOT HETTA



NATURLIGA
INGREDIENSER



ÄKTA SMAK
INGEN KOMPROMISS



PASSION I
VARJE FLASKA



FÖR DIG SOM
ÄLSKAR HET MAT!