

green
CUISINE

SAGE

AROMATISK. JORDIG. KLASSISK.

Vår Sage är skonsamt torkad för att bevara den klassiska, aromatiska smaken som lyfter allt från kött, grönsaker, såser och soppor till fyllda rätter, smör och hembakat bröd.



NATURLIG & REN

100 % salvia – utan tillsatser eller konserveringsmedel.



AROMATISK & KLASSISK

Jordig, lätt pepprig och aromatisk smak som förhöjer många rätter.



MÅNGSIDIG ANVÄNDNING

Perfekt till kött, kyckling, grönsaker, såser, soppor, fyllningar och bröd.



EN LITEN NÄVA
– STOR SMAK!

Recepttips! ♥

SAGEKYCKLING MED CITRON & SMÖR ♥

INGREDIENSER (4 PORTIONER)

- 4 kycklingfiléer eller lårfiléer
- 2 msk olivolja
- 2 msk smör
- 2 vitlöksklyftor, hackade
- 2 tsk sage
- Salt & svartpeppar
- Rivet skal från 1 citron
- Saften från ½ citron

GÖR SÅ HÄR

1. Krydda kycklingen med salt, peppar och sage.
2. Hetta upp olivolja i en stekpanna och bryn kycklingen på båda sidor.
3. Tillsätt smör, vitlök och citronzest.
4. Sänk värmen och ör kycklingen med smöret i 6–8 minuter tills den är genomstekt.
5. Pressa över citronsaft och servera med tex rostad potatis eller grönsaker.



TIPS!

Sage passar perfekt i smör – prova sagesmör på bröd, pasta eller grillade grönsaker!



NATURLIGT
& RENT



UTAN TILLSATSER



AROMATISK &
KLASSISK SMAK