

BBQ SAUCE & RUB MIX

RED CHILI & GINGER

Fyldig smag af chili og ingefær, stopfuld af sødme fra ananas og løg. Rundes af med frisk smag af citrongræs, lime og galangalrod og forsegles med et touch af koriander.

32. Brug i en asiatisk kålsalat.
33. Marinér svinenakke og kylling og langtidssteg.
34. Krydr og steg majs, squash og skalotteløg.
35. Bland med BBQ sauce og marinér kyllingevinger og andebryst deri.
36. Krydr pintobønner og servér som tilbehør til salatbuffeten.
37. Steg de små grønne Padron-pebre i olie og drys salt og med denne spice mix.
38. Rub frisk laks eller tun med spice mixen og steg lynhurtigt af til en lækker tataki.
39. Lav en lækker pastasalat hvor den færdige Chimichurri pasta er vendt med pasta og grøntsager, som asparges, tomater og ærter.



Varenr. 101999