

SABINAS

Chilihonung

söt • rökig • lagom het



DU BEHÖVER

- | | |
|------------------|------------------------|
| 1 dl | honung av god kvalitet |
| 1,5 msk | sriracha |
| 1 tsb | rökt paprikapulver |
| 0,5-1 tsb | chiliflakes |

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm honungen försiktigt på låg värme. Den ska bli lättflytande, inte koka.
- 2** Ta från värmen. Rör ner sriracha, rökt paprikapulver och chiliflakes.
- 3** Låt dra minst 15 minuter. Smaka och justera hettan om du vill.
- 4** Häll i en ren burk och rör om före servering.

SABINAS TIPS

Ringla över pizzan efter gräddning – då behåller honungen sin fina smak.

PIZZA • OST • BURGARE • GRILLAT

Sabina Björk

krogkansla-hemma.sabinabjork97.chatgpt.site