



# BUFFALO STYLE HOT SAUCE

1868  
LIGHT THINGS UP  
LIGHT THINGS UP



LIGHT  
THINGS  
UP



LIGHT THINGS UP  
LIGHT THINGS UP  
LIGHT THINGS UP



## SYLTEDE FIGNER

10 pers.

### INGREDIENSER:

300 g tørrede figner (friske kan også bruges)

1 flaske Tørsleffs Saba

2 tsk. TABASCO® Buffalo Style Sauce

### FREMANGSMÅDE:

Tørrede figner lægges i sylteglas.

Saba lunes forsigtigt. Må ikke koge eller reduceres yderligere.

Tilsæt TABASCO® Buffalo Style Sauce og hæld lagen over frugterne. Tilsæt evt. vanilje, kanel eller citronskal for ekstra smag.

Luk med tætsluttende låg og lad frugterne trække min. 1 døgn inden servering. Smager skønt sammen med ost. Kan også fremstilles af friske figner og blommer i både.



HAUGEN-GRUPPEN

Out of Home