

# Sommermat på farten

Raske og enkle retter for en aktiv sommer.



## TIPS!

KYLLINGFILET KAN ERSTATTES MED SOMMERVIBBER KYLLINGSPYD, STEKT ELLER GRILLET KYLLING, STRIMLET OG STEKT SVINEKJØTT ELLER BENFRIE SOMMERKOTELETTER.

# Pinsa med kyllingspyd

Pinsa beskrives best som en blanding av foccacia og pizza, og er blitt den nye «pizza-trenden». Topp den med karamellisert løkdipp, grønnsaker og server med kyllingspyd.

4 PERSONER ENKEL 30 MINUTTER

### DU TRENGER:

- 1 pk. Pinsa (2 stk.)

### Kyllingspyd:

- 650 g kyllingfilet, delt i grove terninger
- 4 ss olivenolje
- 1 ts salt
- 1 ts hvitløkspulver
- 1 ts kvernet sort pepper
- 1 ts finrevet limeskall
- 8 grillspyd

### Karmellisert løkdipp:

- 2 løk
- 100 g kremost, naturell
- 1 ss Mills majones
- 1 fedd hvitløk, presset
- 2 ss bladpersille eller gressløk, finhakket
- Ca. 1 ss presset sitron
- Litt olje til steking
- Litt salt og pepper

### TIL SERVERING:

- ½ Crispisalat
- 1 rødløk, i tynne ringer
- ½ agurk, i tynne skiver
- 12 små tomater, delt i to
- Ev. litt Apetina/feta
- Ev. litt oliven

### SLIK GJØR DU:

**KARAMELLISERT LØKDIPP:** Rens og kutt løk i tynne ringer. Ha olje i en stekepanne på middels sterk varme, tilsett løk og la det surre sammen til det er gyllent og mykt. Tilsett litt salt og avkjøl. Rør sammen resten av ingrediensene, tilsett den stekte løken, smak til med salt, pepper og sitron.

**KYLLINGSPYD:** Tre kjøtt på spyd, pensle med olje og dryss over krydder og limeskall. Stek til spydene er gylne og gjennomstekte.

Varm pinsa etter anvisning, del i to. (Pinsa kan også erstattes med nanbrød, tortillalefser eller pitabrød).

Smør et litt tykt lag med løkdipp på pinsaen, fordel litt salat, tomat, agurk og rødløk over.

Server med grillede kyllingspyd og ev. litt Apetina/feta smuldret over og oliven.

# Hvit pinsa med tre ulike toppinger

4 PERSONER/4 PINSÆR ENKEL

## Du trenger til alle oppskriftene:

- 2 pk. Pinsa (4 stk.)

## Til hvit pizzasaus trenger du:

- 2 dl Crème Fraîche
- 2 fedd hvitløk, finhakket
- 50 g parmesan, finrevet
- 1 sitron, finrevet skall
- Litt salt og pepper

## Så enkelt lager du hvit pizzasaus:

Bland alle ingrediensene.

## PINSA MED COCA-COLA-LØK, POTET, SJAMPINJONG, SQUASH OG PARMESAN

### Du trenger:

- 1 porsjon hvit pizzasaus
- 2 løk, i tynne ringer
- 1 ss olivenolje
- Ca. ½ ts salt
- 2 dl Coca-Cola Original
- 100 g parmesan, finrevet
- 16 små kokte poteter, i tynne skiver
- ½ pk sjampinjong, i skiver
- 12 ekstra tynne skiver grønn squash
- Ca. 4 ss olivenolje
- Ca. ½ ts salt og litt grovkvernet sort pepper
- 1 ss frisk rosmarin, finhakket
- ½ pk ruculla (etter steking)

### Slik gjør du: 40 MINUTTER

Karamellisert løk: Ha løken i en middels varm panne med olje. Tiltsett salt og la det surre sammen i ca. 10 minutter til løken begynner å bli myk. Hell over Coca-Cola, rør sammen, la det småkoke i ca. 15 minutter til all væske er fordampet.

Vend grønnsakene i olje, salt og pepper.

Forvarm stekeovnen til 230 °C.

Smør et godt lag med hvit pizzasaus over pinsabunnene. Dryss over parmesan og fordel litt potet, squash og løk over. Dryss over rosmarin. Stek på midterste rille i ca. 10 minutter til osten er litt gyllen. Server med ruculla.

## PINSA MED LAKS OG AVOKADO

### Du trenger:

- 1 porsjon hvit pizzasaus
- Ca. 16 skiver røkt laks
- 2 avokado, i tynne skiver
- 1 rødløk, i tynne ringer
- 1 pk. pinjekjerner, ev. cashewnøtter
- 60 g kapers
- 4 ss frisk dill, revet
- Ev. litt finrevet sitronskall

### Slik gjør du: 15 MINUTTER

Stek pinsa etter anvisning. Rist pinjekjernerne i en tørr panne på litt sterk varme til de er gylne. Bre et godt lag med saus utover bunnen og fordel alle ingrediensene over.

## PINSA MED SPEKESKINKE, CHÈVRE, PÆRE OG HONNING

### Du trenger:

- 1 porsjon hvit pizzasaus
- 1 pk chèvre, i tynne skiver
- 1 stor pære, i syltynne skiver
- 4 ss flytende honning

### Etter steking:

- 16 skiver Stranda spekeskinke
- 4 ss valnøtter, grovhakket
- Ev. litt honning og ruculla
- 6-8 småtomater

### Slik gjør du: 20 MINUTTER

Forvarm stekeovnen til 230 °C.

Bre et godt lag med saus utover pinsaen, fordel chèvre og pære over. Drypp over honning og stek i ca. 8-10 minutter på midterste rille. Fordel spekeskinke, nøtter og til slutt litt ekstra honning over. Topp gjerne med litt frisk ruculla og småtomater.

# Pulled pork sandwich med coleslaw og BBQ-saus

Lag en saftig sandwich bestående av pulled pork, coleslaw og BBQ-saus med Coca-Cola. Perfekt å ta med i parken eller på stranda i sommer.

4 PERSONER/ 8 CIABATTA

ENKEL

40 MINUTTER

## DU TRENGER:

- 1 pk. (400 g) Pulled Pork, Folkets, Sommervibber
- 8 ciabatta

## BBQ-saus:

- 1 dl Coca-Cola Original
- 200 g ketchup
- 100 g brunt sukker
- ½ dl sterk kaffe
- Ca. 1 ts Tabasco

## Coleslaw:

- 100 g rød spisskål
- 100 g grønn spisskål (ev. sommerkål)
- 1 liten rødløk
- 1 grønt eple
- 1 stor gulrot
- 1 granateple, kjernene
- ½ dl sukker
- ½ dl eplecidereddik (ev. eddik 7 %)
- Ca. ½ ts salt
- Litt kvernet sort pepper

## Til servering:

- 8 ss majones (Vi anbefaler Mills Mango & chili eller Mills Hvitløk)
- 8 blad Crispisalat, ev. annen grønn salat

## SLIK GJØR DU:

**BBQ-SAUS:** Ha Coca-Cola, ketchup, brunt sukker og sterk kaffe i en liten kjele. La det småkoke i ca. 5 minutter. Smak til med Tabasco og avkjøl.

Tilbered kjøtt og ciabatta etter anvisning på pakkene.

**COLESLAW:** Kutt kål, løk, eple og gulrot i tynne strimler (bruk gjerne en mandolin). Rens granateple. Bland sammen sukker og eddik til sukkeret er oppløst, og ha over grønnsakene. Bland godt sammen, smak til med salt og pepper.

Del ciabatta i to, smør et godt lag med majones på bunnen, legg på salat, coleslaw, pulled pork og litt BBQ-saus. Legg på toppen og klem litt sammen.

**TIPS:** For en lettvinnt løsning hvis du ikke har lyst til å lage coleslaw selv, så anbefaler vi Mills Sommervibber-coleslaw.

## TIPS!

SALATEN BLIR EKSTRA GOD DERSOM DEN FÅR STÅ OG TREKKE I CA. 20 MIN. FØR SERVERING.

# Sliders med coleslaw, cheddar og løkmarmelade

Det er ingenting som passer bedre inn på et sommerkoldtbord enn miniburgerne: sliders. Disse er også fylt med sommerlige smaker som coleslaw, cheddar og løkmarmelade.

4 PERSONER/ 8 MINIBURGERE ENKEL 30 MINUTTER

## DU TRENGER:

- 8 Bakehuset Mini Brioche burgerbrød
- 8 Folkets sliders, Sommervibber
- 1 pk. Mills coleslaw, Sommervibber
- 1 pk. TINE cheddar, Sommervibber

## Løkmarmelade:

- 2 ss smør (ev. olje)
- 2 rødløk, i tynne skiver
- 2 fedd hvitløk, finhakket
- 100 g brunt sukker
- 4 ss hvitvinseddik (ev. eddik 7 %)
- Litt salt

## Til servering:

- Litt salat
- Chips (Gjerne Sommervibber-chipsene Maarud ost og grillet løk eller Sørlandschips Korean Chicken BBQ).
- BBQ-saus

## SLIK GJØR DU:

**LØKMARMELADE:** Smelt smør i en panne på lav varme. Tilsett løk og hvitløk, og la det surre sammen i ca. 5 minutter. Tilsett resten av ingrediensene, la det småkoke ca. 15 min til løken er litt klissete. Smak til med salt.

Varm hamburgerbrød og de ferdig stekte slidersene. Legg en halv skive cheddar på hver, og legg på lokk til osten har smeltet.

Server med salat, coleslaw, løkmarmelade, BBQ-saus og chips.



## TIPS!

DETTE ER PERFEKT PIKNIKMAT DA ALT KAN LAGES KLART PÅ FORHÅND MED EN RASK OPPVARMING AV SLIDERS.

# Trøffelmarinerte nakkekoteletter i focaccia med salsa verde

Lag trøffelmarinerte nakkekoteletter og server dem i focaccia med salsa verde. Nyt det på middagsbordet, eller pakk de sammen og kos deg i parken eller på stranda.

4 PERSONER   MIDDELS VANSKELIG   30 MINUTTER

## DU TRENGER:

- 1 Bakehuset focaccia, Sommervibber
- 2 Folkets trøffelmarinerte nakkekoteletter, Sommervibber

## Italienskinspirert salsa verde:

- 2 dl frisk basilikum
- 2 dl bladpersille
- 1 ss kapers
- 1 fedd hvitløk
- 10 g (3 stk) ansjos
- 5 ss olivenolje
- ½ sitron, finrevet skall og saft
- Litt salt

## Grillet paprika:

- 1 rød paprika
- 2 ss olivenolje
- Litt salt og pepper

## Til servering:

- 1 beger Eldorado sommervibber Aioli
- ½ pk. ruccula
- 2 store tomater, gjerne San Marzano-tomater
- Pommes frites
- 1 ½ dl TINE kremfløte
- 150 g TINE blåmuggost
- Litt kvernet sort pepper

## SLIK GJØR DU:

Stek focaccia etter anvisning.

**SALSA VERDE:** Ha alle ingrediensene i en foodprosessor og kjør sammen til en litt tykk salsa. Smak til med salt. Dersom du ønsker å droppe ansjos, tilsett litt ekstra salt.

Kutt paprika i litt tykke strimler, vend inn olje, salt og pepper. Grill eller stek de i panne til de begynner å bli litt myke.

Grill eller stek kotelettene på litt sterk varme til de er gjennomstekt. La kjøttet hvile ca. 5 minutter, skjær det i tynne skiver. Del focaccia i fire like store deler og så på langs slik at du får topp og bunn. Smør aioli på bunnen, legg på ruccula, tomat, kjøtt, grillet eller stekt paprika og til slutt salsa verde.

Server med pommes frites etter ønske og en god blåmuggost-dipp du enkelt lager ved å vispe sammen 150 g blåmuggost og 1 ½ dl kremfløte til en glatt dipp. Smak til med kvernet sort pepper.

## TIPS!

DERSOM DU ØNSKER EN LITT SPICY SALSA TILSETT EN KLYPE TØRKET CHILI.

# Hot dogs med fire toppinger

TOPPING TIL CA. 10 PØLSER ENKEL CA. 20 MINUTTER PR. TOPPING + GRILLING AV PØLSER

## Du trenger:

- 10 grillpølser
- 10 Bakehuset Brioche pølsebrød

## ITALIENSK PESTO, FERSK MOZZARELLA OG TOMAT

### Du trenger:

- 1 stor potte frisk basilikum
- 2 fedd hvitløk
- 1 pk. (36 g). pinjekjerner, ev. cashewnøtter
- 1 ss presset sitron
- Ca. 1 dl extra virgin olivenolje
- 70 g parmesan, finrevet
- Litt salt og pepper

### Topping:

- 1 pk. fersk mozzarella revet i mindre biter
- 10 små tomater, delt i båter
- 1 liten rødløk, i tynne skiver
- Litt kvernet sort pepper
- Ev. litt flaksalt

### Slik gjør du:

Ha basilikum, hvitløk og pinjekjerner i en foodprosessor. Kjør litt sammen, tilsett litt og litt olivenolje til du får en litt tykk pesto. Rør inn parmesan, smak til med sitron, salt og pepper. Legg på grillede pølser sammen med mozzarella revet i mindre biter, tomat og rødløk. Pynt gjerne med frisk basilikum.

## ASIAN SLAW MED PEANØTTER OG CHILIMAJONES

### Du trenger:

- 150 g sommerkål, ev. rød eller grønn spisskål
- 1 stor gulrot
- ½ rød paprika
- 2 vårløk
- 1 dl peanøtter, grovhakkede
- ½ dl frisk koriander, grovhakket

### Dressing:

- 2 ss honning, flytende
- 2 ss riseddik (ev. eddik 7 %)
- 2 ss solsikkeolje
- 1 ss soyasaus
- ½ ss peanøttsmør
- ½ ts sriracha
- ½ ss finrevet ingefær
- 1 fedd hvitløk, presset
- Litt salt

### Chilimajones:

- 2 dl Mills majones

- 2 ts sriracha
- Ca. 1 ss presset sitron
- Ev. litt vann

### Til servering:

- Ca. 1 dl peanøtter, grovhakket

### Slik gjør du:

Asian slaw: Skjær grønnsakene i ekstra tynne strimler, bland sammen med koriander og peanøtter. Pisk sammen ingrediensene til dressing, vend sammen med grønnsakene rett før servering.

Chilimajones: Visp sammen ingrediensene til chilimajonesen, smak til med salt. Tilsett litt vann for en tynnere majones dersom du ønsker det. Topp grillede pølser med salaten, chilimajones og hakkede peanøtter.

## PØLSE MED BACON OG SMØRSTEKT MAIS

Surr tynne skiver med bacon rundt grillpølsene, grill de gjennomvarme og gylne. Stek en stor boks hermetisk mais (silt av) i litt smør, på middels sterk varme 1-2 minutter. Smak til med salt. Ha over pølsene med en god tur-retur med ketchup og gjerne litt knust Maarud Sommervibber potetgull.



## MEKSIKANSK SALSA, REVET CHEDDAR OG TORTILLACHIPS

### Meksikansk salsa:

- 2 store tomater, gjerne San Marzano-tomater
- 1 liten løk
- 1 rød chilipepper
- 2 ss frisk koriander, finhakket
- 2 ss presset lime
- ¾ ts salt

### Topping:

- Ca. 50 g revet cheddar
- Litt tortillachips
- Ev. rømmedressing

### Slik gjør du:

Skjær tomat i små terninger, finhakk løk, chili og koriander. Smak til med lime og salt. Server på grillt pølse i brød med revet cheddar, tortillachips og gjerne en god rømmedressing.

BARNAS FAVORITT

# Pita ala tyrkisk gözleme med krydret kjøttdeig og Apetina

Med inspirasjon fra Tyrkia og retten gözleme har vi laget vår egen vri med kjøttdeig, spinat og Apetina, fylt i pitabrød. Med tzatziki ved siden av er dette skikkelig god sommermat.

4 PERSONER/6 PITABRØD   MIDDELS VANSKELIG   25 MINUTTER

## DU TRENGER:

- 6 pitabrød
- Krydret kjøttdeig:**
  - 400 g kjøttdeig (av storfe, kylling eller lam)
  - 1 ss olivenolje
  - 1 liten løk, finhakket
  - 2 fedd hvitløk, revet
  - 1 ss tomatpuré
  - 1 ts malt koriander
  - 1 ts malt røkt paprika
  - 2 ts malt spisskummen
  - ½ ts salt
  - ½ ts kvernet sort pepper
  - 170 g fersk spinat
  - 2-3 ss olivenolje (til steking av pitabrød)

## Fyll:

- 1 dl frisk mynte, hakket
- 2 vårløk, i tynne skiver
- 100 g Apetina blokk/feta, smuldret
- En pakke tomat, i små terninger (Gjerne gule Juanitas)

## Til servering:

- 1-2 pk. Eldorado tzatziki

## SLIK GJØR DU:

Stek løk og hvitløk i olivenolje i en panne på middels sterk varme i ca. 3 minutter.

Rør inn kjøttdeig og stek videre i ca. 4 minutter til kjøttet er brunet. Skru ev. opp varmen litt. Rør inn krydder og tomatpuré og stek sammen i 1 minutt før du tilsetter spinat. La alt steke sammen til spinaten er myk. Smak til med salt og avkjøl blandingen litt. Varm pitabrød etter anvisning, del i to, men ikke helt igjennom. Fyll med kjøttdeig, mynte, vårløk, Apetina og tomat (får du ingredienser til overs server ved siden av). Klem litt sammen.

Stek pitabrødene i en panne på litt sterk varme, med olivenolje i 1-2 minutter på hver side til brødene er gylne og litt sprø.

Server med tzatziki og gjerne litt oliven og en frisk grønn salat.

## TIPS!

PAKK INN I MATPAPIR OG TA MED PÅ TUR. STEK PITABRØDENE RETT FØR SERVERING SLIK AT FYLLET ER GJENNOMVARMET OG PITABRØDET LITT SPRØTT.



# Tomatgalette

Tomatgalette laget på fantastiske San Marzano-tomater og små gule Juanitas-tomater. Serveres med pisket fetakrem med honning.

8 PERSONER   MIDDELS VANSKELIG   90 MINUTTER

## DU TRENGER:

### Bunn:

- 250 g hvetemel
- 125 g meierismør, (kaldt) i terninger
- ½ ts salt
- Finrevet skall fra ½ sitron
- Ca. 4 ss iskaldt vann

### Fyll:

- Ca. 550 g tomater, gjerne blanding
- 200 g fetaost eller Apetina original (i blokk)
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 2 ss frisk oregano, grovhakket (spar litt til topping)
- 1 strøken ts salt
- 2 ss olivenolje
- 2 ss flytende honning
- Litt grovkvernet sort pepper
- 1 egg til pensling (kan sløyfes)
- 1 pk. (36 g) pinjekjerner

### Pisket fetakrem:

- 200 g fetaost eller Apetina original (i blokk)
- 50 g kremost, naturell
- 3 ss honning, flytende
- 1 ss olivenolje
- Ca. 1 ss presset sitron
- Litt salt og pepper

## SLIK GJØR DU:

**BUNN:** Ha hvetemel, smør, salt og sitronskall i en foodprosessor. Kjør til en jevn smulet masse. Tilsett litt og litt vann til deigen er glatt og henger sammen. Form deigen til en rund ball, og ha det i en plastpose. Klem den litt flat og sett kjølig i ca. 30 minutter.

Skjær tomater i litt tynne skiver, små tomater kan deles i to eller legges på hele. Ha det i et dørslag. Dryss over litt salt og la det stå ca. 10 minutter. Tørk av overflødig væske med kjøkkenpapir.

Ha deigen rett på et bakepapir med bittelitt hvetemel. Kjevle ut til en stor runding (ca. 32 cm). Legg over på stekebrett og dryss over fetaost, pass på at ca. 5 cm av kanten er uten fyll. Dryss over hvitløk og fordel tomater tett i tett over. Deretter pensler du tomatene med olivenolje. Topp med litt honning, kvernet sort pepper og oregano.

Brett deigkanten litt over tomatene, klem forsiktig sammen slik at deigen fester seg. Deretter pensler du deigen med sammevispet egg. Stek i forvarmet ovn ved 180 °C på midterste rille i ca. 45-50 minutter til galetten er gyllen og gjennomstekt. Avkjøl litt før servering og dryss over ristede pinjekjerner og frisk oregano.

**PISKET FETAKREM:** Pisk sammen alle ingrediensene til en glatt krem, smak til med sitron. Server ved siden av galetten.

## TIPS!

TOMATGALETTE SMAKER OGSÅ GODT KALD, SÅ PAKK DEN GJERNE MED PÅ PIKNIK. FETAOST KAN FINN ERSTATTES MED CHÈVRE.



### TIPS!

REKER KAN ERSTATTES  
MED KYLLINGFILET DELT  
I TYNNE STRIMLER  
ELLER KJØTTDEIG.  
PAKK LEFSENE  
INN I MATPAPIR OG  
TA MED PÅ TUR.

## Burrito med marinerte reker

Lag en sommerlig burrito fyllt med marinerte reker og hjemmelaget kryddermiks, avokadomos, mango og grønnsaker. Denne passer like godt til middag som lunsj.

4 PERSONER ENKEL 30 MINUTTER

### DU TRENGER:

- 4 store tortillalefser
- 400 g ferske reker, ferdigrenset
- 1 fedd hvitløk, finrevet
- 5 ss olivenolje, til steking
- 1 ss smør

### Hjemmelaget tacokrydder:

- ¼ ts chilipulver
- ½ ts salt
- 1 ts paprikapulver
- ¼ ts røkt paprikapulver
- ½ ts hvitløkspulver
- 1 ½ ts spisskummen
- Ev. en klype kajennepepper

### Avokadomos:

- 2 modne avokado
- 1 fedd hvitløk
- 1 ss flytende honning
- ½ ts spisskummen
- ½ lime, finrevet skall og saft
- Litt salt

### Til servering:

- 8 blader Crispisalat
- 1 rødløk, i tynne skiver
- ½ mango, i tynne strimler
- 2 tomater, i små terninger
- 4 ss frisk koriander
- Ev. litt rømme

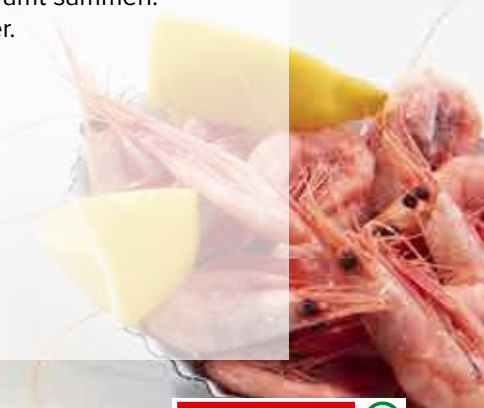
### SLIK GJØR DU:

**TACOKRYDDER:** Bland sammen krydderne. Ha olje og smør i en liten stekepanne, tilsett hvitløk og tacokrydder, la det surre raskt sammen. Trekk pannen til side og tilsett rekene. De skal kun varmes (de blir seige dersom de varmes for lenge). Sett til side.

**AVOKADOMOS:** Bland sammen alle ingrediensene med en gaffel eller i en foodprosessor dersom du ønsker en glattere mos. Smak til med limesaft, salt og pepper.

Varm lefsene etter anvisning. Smør utover et godt lag med avokadomos, og legg på resten av ingrediensene slik at du får rullet sammen lefsa. Brett inn begge kantene og rull stramt sammen. Sett gjerne i en tannpirker. Del i to.

Server med resten av avokadomos.



# Sommerslush

Hva er vel bedre enn en iskald og forfriskende slush på en varm sommerdag? Med sommerlige smaker som jordbær og vannmelon sammen med Fanta Lemon og Sprite får du den perfekte sommerdrikken.

4 PERSONER ENKEL 5 MINUTTER + FRYSING AV JORDBÆR OG VANNMELON

## DU TRENGER:

- 300 g friske jordbær
- 200 g vannmelon
- 2 ss flytende honning
- 1 bx (330 ml) Fanta Lemon Zero
- 1 bx (330 ml) Sprite Zero

## SLIK GJØR DU:

Rens og del jordbær i båter og vannmelon i grove terninger. Frys det til det er gjennomfrossent, gjerne over natten. Legg halvparten av bærene og melonen i en blender og hell over halvparten av brusen før du tilsetter litt honning. Blend litt sammen, og tilsett resten av ingrediensene (se an mengden med brus) og kjøøl sammen til en tykk slush.



## TIPS!

SLUSHEN KAN FRYSES I ISBITFORMER FOR EN EKSTRA GOD SMAK PÅ SOMMERDRIKKEN.

### TIPS!

LAG EN GOD BÆRSAUS VED Å BLENDE SAMMEN 200 G FRISKE BRINGEBÆR MED CA. 50 G MELIS (SMAK DEG FREM) OG CA. 1 SS PRESSET SITRON TIL EN GLATT SAUS. SIL SAUSEN.

## No bake ostekake

En sommerlig variant av ostekake med søt kjeksbunn, kremost, hvit sjokolade og friske bær. Denne kaken er superenkel og krever ikke steking. Lag ostekaken i glass med lokk og ta med på tur.

4 PERSONER   MIDDELS VANSKELIG   80 MINUTTER

### DU TRENGER:

#### Bunn:

- 150 g søt havrekjeks
- 100 g smør, smeltet og avkjølt

#### Ostekrem:

- 100 g hvit sjokolade
- 200 g kremost, naturell, romtemperert
- 50 g melis
- 1 ts vaniljesukker
- 2 dl kremfløte

#### Til pynt:

- 1 pk. friske bringebær
- 12 stk. friske jordbær
- Ev. litt frisk sitronmelisse eller mynte

#### Til servering:

- Jordbærsaus eller salt karamellsaus

### SLIK GJØR DU:

**BUNN:** Knus kjeks til fine smuler i en foodprosessor eller ha dem i en zip-pose og knus med kjevle. Rør inn smeltet smør og fordel i 4 glass. Press kjeksbunnen litt sammen med en skje.

**OSTEKREM:** Smelt sjokolade over vannbad og avkjøl litt. Pisk kremost, melis og vaniljesukker til en glatt masse og rør inn sjokoladen. Visp kremfløte til luftig og myk krem, vend forsiktig inn med en slikkepott slik at ostekremen blir mest mulig luftig. Ha kremen i en sprøytepose og fordel i glassene, sett kjølig i minst en time og pynt med friske bær, og ev. litt sitronmelisse eller mynte. Server gjerne med en god bærsaus eller salt karamellsaus.



Vi har laget handlelister til deg.

Klipp ut og ta med til din nærmeste SPAR-butikk, så finner du alle ingrediensene du trenger!

UTVALGET KAN VARIERE FRA BUTIKK TIL BUTIKK



SIDE 2-3

## Pinsa med kyllingspyd

4 PERSONER

### DU TRENGER:

- 1 pk. Pinsa (2 stk.)
- 650 g kyllingfilet
- 4 ss olivenolje
- 1 ts hvitløkspulver
- 1 ts kvernet sort pepper
- 1 ts finrevet limeskall
- 8 grillspyd
- 2 løk
- 100 g kremost, naturell
- 1 ss majones
- 1 fedd hvitløk, presset
- 2 ss bladpersille eller gressløk, finhakket
- Ca. 1 ss presset sitron
- Litt olje til steking
- ½ Crispisalat
- 1 rødløk
- ½ agurk
- 12 små tomater
- Ev. litt Apetina/feta
- Ev. litt oliven
- Salt og pepper



SIDE 4-5

## Hvit pinsa med tre ulike toppinger

4 PERSONER

### DU TRENGER:

- 2 pk. Pinsa (4 stk.)

### Hvit pizzasaus:

- 2 dl Crème Fraîche
- 2 fedd hvitløk
- 50 g parmesan
- 1 sitron
- Litt salt og pepper

### PINSA MED COCA-COLA-LØK, POTET, SJAMPINJONG, SQUASH OG PARMESAN

- 1 porsjon hvit pizzasaus
- 2 løk
- 1 ss olivenolje
- 2 dl Coca-Cola Original
- 100 g parmesan
- 16 små kokte poteter
- ½ pk sjampinjong
- 1 squash
- Ca. 4 ss olivenolje
- Ca. 1 ts salt og litt grovkvernet sort pepper
- 1 ss frisk rosmarin
- ½ pk ruculla

### PINSA MED LAKS OG AVOKADO

- 1 porsjon hvit pizzasaus
- Ca. 16 skiver røkt laks
- 2 avokado
- 1 rødløk
- 1 pk. pinjekjerner, ev. cashewnøtter
- 60 g kapers
- 4 ss frisk dill
- Ev. litt finrevet sitronskall

### PINSA MED SPEKESKINKE, CHEVRE, PÆRE OG HONNING

- 1 porsjon hvit pizzasaus
- 1 pk chèvre
- 1 stor pære
- 4 ss flytende honning
- 16 skiver Stranda spekeskinke
- 4 ss valnøtter
- Ev. litt honning og ruculla
- 6-8 småtomater



SIDE 6-7

## Pulled pork sandwich med coleslaw og BBQ-saus

4 PERSONER

### DU TRENGER:

- 1 pk. (400 g) Pulled Pork
- 8 ciabatta
- 1 dl Coca-Cola Original
- 200 g ketchup
- 100 g brunt sukker
- ½ dl sterk kaffe
- Ca. 1 ts Tabasco
- 100 g rød spisskål
- 100 g grønn spisskål (ev. sommerkål)
- 1 liten rødløk
- 1 grønt eple
- 1 stor gulrot
- 1 granateple, kjernene
- ½ dl sukker
- ½ dl eplecidereddik (ev. eddik 7 %)
- Ca. ½ ts salt
- Litt kvernet sort pepper
- 8 ss majones (Vi anbefaler Mills Mango & Chili eller Mills Hvitløk)
- 8 blad Crispisalat, ev. annen grønn salat



SIDE 8-9

## Sliders med coleslaw, cheddar og løkmarmelade

4 PERSONER

### DU TRENGER:

- 8 Bakehuset Mini Brioche burgerbrød
- 8 Folkets sliders, Sommervibber
- 1 pk. Mills coleslaw, Sommervibber
- 1 pk. TINE cheddar, Sommervibber
- 2 ss smør (ev. olje)
- 2 rødløk
- 2 fedd hvitløk
- 100 g brunt sukker
- 4 ss hvitvinseddik (ev. eddik 7 %)
- Litt salat
- Chips (Gjerne Sommervibber-chipsene Maarud ost og grillet løk eller Sørlandschips Korean Chicken BBQ).
- BBQ-saus
- Litt salt



SIDE 10-11

## Trøffelmarinerte nakkekoteletter i focaccia

4 PERSONER

### DU TRENGER:

- 1 Bakehuset focaccia, Sommervibber
- 2 Folkets trøffelmarinerte nakkekoteletter, Sommervibber
- 2 dl frisk basilikum
- 2 dl bladpersille
- 1 ss kapers
- 1 fedd hvitløk
- 10 g (3 stk) ansjos
- 5 ss olivenolje
- ½ sitron
- 1 rød paprika
- 2 ss olivenolje
- 4 ss aioli
- ½ pk. ruculla
- 2 store tomater, gjerne San Marzano-tomater
- Pommes frites
- 1½ dl TINE kremfløte
- 150 g TINE blåmuggost
- Litt kvernet sort pepper
- Litt salt og pepper



SIDE  
12-13

## Hot dogs med fire toppinger

10 PØLSER

### DU TRENGER:

- 10 grillpølser
- 10 Bakehuset Brioche pølsebrød

### ITALIENSK PESTO, FERSK MOZZARELLA OG TOMAT

- 1 stor potte frisk basilikum
- 2 fedd hvitløk
- 1 pk. pinjekjerner, ev. cashewnøtter
- 1 ss presset sitron
- Ca. 1 dl extra virgin olivenolje
- 70 g parmesan, finrevet
- Litt salt og pepper
- 1 pk. fersk mozzarella
- 10 små tomater
- 1 liten rødlok
- Litt kvernet sort pepper
- Ev. litt flaksalt

### ASIAN SLAW MED PEANØTTER OG CHILIMAJONES

- 150 g sommerkål, ev. rød/grønn spisskål
- 1 stor gulrot
- ½ rød paprika
- 2 vårløk
- ½ dl frisk koriander
- 2 ss honning, flytende
- 2 ss riseddik (ev. eddik 7%)
- 2 ss solsikkeolje
- 1 ss soyasaus

- ½ ss peanøttsmør
- ½ ts sriracha
- ½ ss finrevet ingefær
- 1 fedd hvitløk
- Litt salt
- 2 dl Mills majones
- 2 ts sriracha
- Ca. 1 ss presset sitron
- Ca. 2 dl peanøtter

### PØLSE MED BACON OG SMØRSTEKT MAIS

- 1 pk. tynne skivet bacon
- 1 boks hermetiske mais
- Litt smør til steking
- Ketchup
- Maarud Sommervibber potetgull
- Litt salt

### MEKSIKANSK SALSA, REVET CHEDDAR OG TORTILLACHIPS

- 2 store tomater (San Marzano-tomater)
- 1 liten løk
- 1 rød chilipepper
- 2 ss frisk koriander
- 2 ss presset lime
- ¾ ts salt
- Ca. 50 g revet cheddar
- Litt tortillachips
- Ev. rømm dressing



SIDE  
14-15

## Pita ala tyrkisk gözleme med krydret kjøttdeig og Apetina

4 PERSONER

### DU TRENGER:

- 6 pitabrød
- 400 g kjøttdeig (av storfe, kylling eller lam)
- 1 liten løk
- 2 fedd hvitløk
- 1 ss tomatpuré
- 1 ts malt koriander
- 1 ts malt røkt paprika
- 2 ts malt spisskummen
- 170 g fersk spinat
- 4 ss olivenolje
- 1 dl frisk mynte
- 2 vårløk
- 100 g Apetina blokk/feta
- En pakke tomat, i små terninger (Gjerne gule Juanitas)
- 1-2 pk. Eldorado tzatziki
- ½ ts salt
- ½ ts kvernet sort pepper



SIDE  
16-17

## Tomatgalette

8 PERSONER

### DU TRENGER:

- 250 g hvetemel
- 125 g meierismør,
- Finrevet skall fra ½ sitron
- Ca. 550 g tomater, gjerne blanding
- 400 g fetaost eller Apetina original (i blokk)
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss frisk oregano
- 3 ss olivenolje
- 2 ss flytende honning
- 1 egg til pensling (kan sløyfes)
- 1 pk. pinjekjerner
- 50 g kremost, naturell
- 3 ss honning, flytende
- Ca. 1 ss presset sitron
- Litt grovkvernet sort pepper
- Salt og pepper



SIDE  
18-19

## Burrito med marinerte reker

4 PERSONER

### DU TRENGER:

- 4 store tortillalefser
- 400 g ferske reker, ferdigrenset
- 5 ss olivenolje, til steking
- 1 ss smør
- ¼ ts chilipulver
- 1 ts paprikapulver
- ¼ ts røkt paprikapulver
- ½ ts hvitløkspulver
- 1 ½ ts spisskummen
- Ev. en klype kajennepepper
- 2 modne avokado
- 2 fedd hvitløk
- 1 ss flytende honning
- ½ ts spisskummen
- ½ lime, finrevet skall og saft
- 8 blader Crispisalat
- 1 rødlok
- ½ mango
- 2 tomater
- 4 ss frisk koriander
- Ev. litt rømme
- Litt salt



SIDE  
20-21

## Sommerslush

4 PERSONER

### DU TRENGER:

- 300 g friske jordbær
- 200 g vannmelon
- 2 ss flytende honning
- 1 bx (330 ml) Fanta Lemon Zero
- 1 bx (330 ml) Sprite Zero



SIDE  
22-23

## No bake ostekake

4 PERSONER

### DU TRENGER:

- 150 g søt havrekjeks
- 100 g smør
- 100 g hvit sjokolade
- 200 g kremost, naturell
- 50 g melis
- 1 ts vaniljesukker
- 2 dl kremfløte
- 1 pk. friske bringebær
- 12 stk. friske jordbær
- Ev. litt frisk sitronmelisse eller mynte
- Jordbærsaus eller salt karamellsaus



OPPSKRIFTSHEFTET  
ER UTARBEIDET  
I SAMARBEID MED

*Coca-Cola*

IDÉ, DESIGN  
OG PRODUKSJON  
**MERKLE NORGE AS**

FOTO **MARGRETHE MYHRER**

STYLIST **MERETHE SKEIE**  
**WWW.MATMERETHE.NO**

**SPAR** 