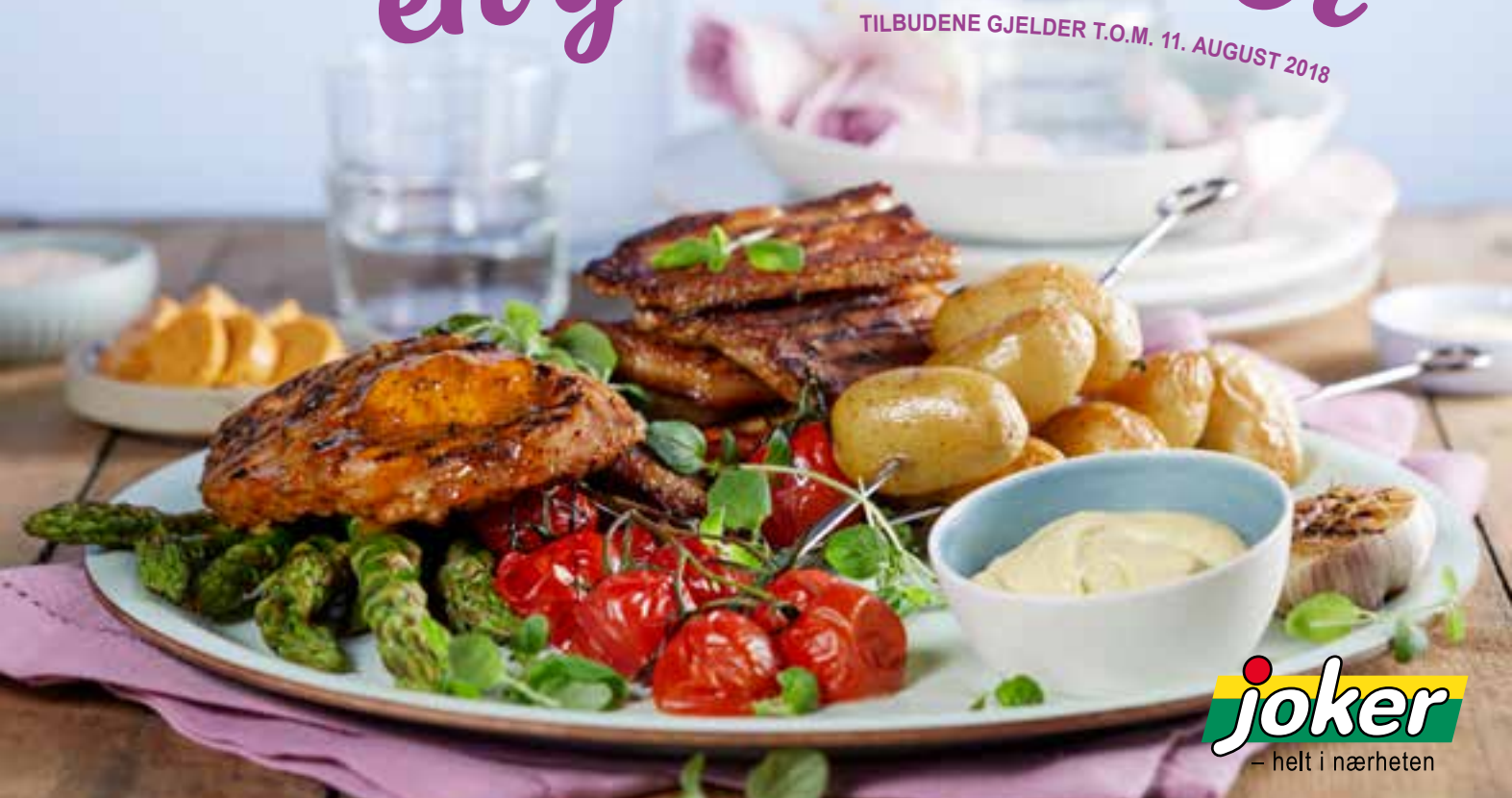


GRATIS HEFTE

Oppskrifter på en god sommer

TILBUDENE GJELDER T.O.M. 11. AUGUST 2018



joker
– helt i nærheten



Innhold

Sommermaten – helt i nærheten	3
Sommerlig kyllingsalat	4
Pølsepjyd med grønnsaker	5
Kyllingvinger & -klubber	7
Potetsalat	7
Marinerte grillskiver	8
Sommerens forfriskninger	10

Flere oppskrifter finner du på joker.no

UTGITT AV JOKER 2018
LAYOUT: ASKO REKLAME
TRYKK: THURE TRYKK

Sommersmaker

Nå er det tid for sommermat! I dette heftet har vi samlet en raus mengde smakfulle sommeroppskrifter, laget spesielt for Joker. Snur du heftet opp-ned finner du dessuten våre rykende ferske Burgermester-oppskrifter.

Nyt grillspyd, saftige kjøttstykker, vinger, klubber og pølser. Disk opp med sommerlige salater, kryddersmør, dressing og duftende focaccia. Spis ute! Nyt frisk luft og varmende solstråler. Spe på med god drikke og godt selskap. Våre oppskrifter er ikke for kompliserte, og ikke for tidkrevende. De er solide med gode smakssammensetninger. De byr på sommerfølelsen! Vær så god, finn frem grillen og inviter venner og familie på en helaften.



Sommermaten - helt i nærheten

Utvalgte Polser og
Ferdiggrillet/-steekt Kylling

3 for 2

Gilde/Prior/Finsbråten
PLUKK & MIKS
Vi spanderer den billigste

Kalkun
Grillskiver
79⁰⁰
650 g
Enh.pris 121,54 pr.kg
Prior

Svin/Lam
Grillskiver
99⁰⁰
pr. kg
Gilde

TILBUDENE GJELDER T.O.M. 11. AUGUST 2018

Se joker.no for flere gode tilbud. Vi tar forbehold om trykkfeil og utsolgte varer.

Husk all
det gode
tilbehøret!



Sommerlig kyllingsalat

Ingredienser (2 porsjoner):

- 1 pk ferdigstekt kyllingfilet
- 1 mango
- 2 avokadoer
- 2 vårløker
- 1 pk Feldsalat mix eller annen ferdig salatblanding
- frisk koriander
- chili
- sesamfrø

Vinaigrette:

- saften av 1 lime
- 2 ss olivenolje
- 1 ss vann
- 1 ts sukker
- revet ingefær etter ønske

Slik gjør du:

1. Skrell mango og avokado, og del i skiver. Skjær vårløk i skiver.
2. Bland ferdigstekt kyllingfilet, salat, mango, avokado og vårløk.
3. Bland godt sammen ingrediensene til vinaigretten. Smak til med revet ingefær etter ønske.
4. Topp salaten med frisk koriander, chili i skiver og sesamfrø. Hell over vinaigretten rett før servering.



Pølsespyd med grønnsaker

Ingredienser (2 porsjoner):

- pølser etter ønske
- 1 squash
- 1 gul paprika
- 1 pk Bukett mix/blomkål- og brokkoliotopper
- 1 rødløk
- 2 ferdigkokte maiskolber
- olivenolje
- grillspyd av stål eller tre

Slik gjør du:

1. Skjær pølser i passende biter. Del squash og paprika i terninger og rødløk i båter. Tre pølser, squash, paprika, rødløk og blomkål-/brokkolibuketter på spyd. Grill spydene på indirekte varme til pølsene og grønnsakene begynner å få fin farge, ca. 10 minutter. Dersom du bruker grillspyd av tre, kan det være lurt å legge dem i vann i 15 minutter før bruk så de ikke begynner å brenne.
2. Del gjerne maiskolbene i mindre biter. Pensle med litt olje og grill over middels til høy varme til maisen er pent gyllen. Snu ofte slik at kolbene blir jevnt grillet.

Server pølsespydene med grillet maiskolbe, gjerne med hjemmelaget potetsalat som tilbehør (se s. 7).

Seriveringstips:

Coca-Cola – The Perfect Serve

Fyll $\frac{3}{4}$ av glasset med isbiter og legg i en skive sitron. Sørg for at boksen eller flasken med Coca-Cola eller Coca-Cola Zero er 3°C. Hell over i glasset. Drikk og nyt!





Kyllingvinger & -klubber

Ingredienser (2 porsjoner):

- 500 g ferdiggrillede kyllingvinger eller -klubber
- Sticky Fingers Rowdy Rib BBQ

Blåskimmelsaus:

- 1 pk Burgermester Blåskimmelost
- 2 ss crème fraîche
- 1 ss olivenolje
- 1 ss sitronsaft
- ½ ss soyasaus (ev. worcestersaus)
- 1 ss gressløk, eller etter smak

Slik gjør du:

1. Start med å lage blåskimmelsausen. Ha blåmuggost, crème fraîche, olje, sitronsaft og litt soyasaus en skål. Bruk en stavmikser til å blende alt sammen. Klipp til slutt i gressløk etter smak. Oppbevares i kjøleskapet til den skal serveres.
2. Varm de ferdiggrillede kyllingvingene eller -klubbene i ovnen ved 180°C i ca. 10–15 minutter, eller på grillen til de er gjennomvarme og har fått en gyllen stekeskorpe. Hell Sticky Fingers Rowdy Rib BBQ over kyllingen rett før servering.

Server med blåskimmelsaus ved siden av, og gjerne grillet plomme og potetsalat til.



Potetsalat

Ingredienser (2 porsjoner):

- 8–12 småpoteter
- 1 beger crème fraîche
- 2 vårløker
- 1 liten rødløk
- saften fra ½ sitron
- salt og pepper
- frisk dill

Slik gjør du:

1. Vask småpotetene og kok dem møre. Slå av vannet og avkjøl. Hvis potetene er store kan de deles til ønskelig størrelse.
2. Skjær vårløk og rødløk i tynne ringer. Bland sammen crème fraîche, poteter, vårløk og rødløk. Smak til med sitronsaft, salt, pepper og dill.

Tips: Dill kan gjerne byttes ut med andre urter.





Marinerte grillskiver

Ingredienser (2 porsjoner):

- 1 pk marinerte grillskiver av kalkun, svin eller lam
- 1 klase cherrytomater
- ½ bunt asparges
- 1 hvitløk
- olivenolje

Potetspyd:

- 6 kokte småpoteter
- grillspyd av stål eller tre

Forslag til annet tilbehør:

- grillet sitron
- grillet squash
- grillet ananas
- grillet avokado
- grillet paprika
- grillet rødløk

Slik gjør du:

1. Ta kjøttet ut av kjøleskapet minst 30 minutter før steking, da rekker det å bli romtemperert slik at det blir jevnere stekt. Skivene grilles i ca. 5–7 minutter på hver side. Ikke snu skivene før de har fått stekeskorpe, da beholder du den deilige kjøttsoften inne i kjøttet. Grillskivene kan også stekes i panne.
2. Del hvitløken på tvers av båtene og vend i olje. Krydre med salt og pepper og legg med snittflaten på grillen. Grill den i ca. 15 minutter til hvitløksbåtene er blitt møre og trykkes lett ut.
3. Legg hele cherrytomater og asparges på grillen sammen med kjøttet, snu grønnsakene ofte.
4. Tre de kokte potetene på spyd og grill til potetene er gyldne. Dersom du bruker grillspyd av tre, kan det være lurt å legge dem i vann i 15 minutter før bruk så de ikke begynner å brenne.

Server grillskivene med tilbehøret, gjerne med aioli og focaccia til.





Focaccia
29⁹⁰
 Bakehuset 470 g/
 United Bakeries 500 g



Sauser/
 Kryddersmør
74⁹⁰
 ass. utvalg



Vasket og klar til bruk!

God sommer!



Nyhet!
Vegansk Kroneis

Kroneis
3 for 2
fra
Hennig-Olsen
Vi spanderer den billigste

Utvalget av Kroneis kan variere i butikk



Clausthaler
0,33 l, pr. boks

6⁹⁰
+ pant



Eplemost
Epleblomsten, 3 l

99⁰⁰

TILBUDENE GJELDER T.O.M. 11. AUGUST

Se joker.no for flere gode tilbud. Vi tar forbehold om trykkfeil og utsolgte varer.