

Sommer 2020



Gratis
hefte!

Sommerglede!

16 smakfulle oppskrifter på herlig, hjemmelaget sommermat

Nær
Butikken



Sommerglede!

Her har vi samlet 16 smakfulle sommeroppskrifter, laget spesielt for Nærbutikken av vår kreative kokk Julie Sigstad.

Hos Nærbutikken finner du en mengde spesialproduserte sommervarer under navnet SommerVibber. Dette er typisk sommermat, som passer ekstra godt på varme dager. Det gir deg sommervibber!

Finn frem grillen eller sett på steke-ovnen. Nyt lun innevarme eller varmende solstråler. Spe på med godt selskap og god drikk så har dere alt dere trenger.

God sommer fra oss i Nærbutikken!
Butikken med det store hjertet 

Innhold:

Våre faste sommertilbud	3
Hamburger med sopp og løkmarmelade ...	4–5
Porkwings med asiatisk råkostsalat og peanøttdressing	6–7
Thaisalat med ytrefilet av svin	8–9
Småpoteter med røkelaks og wasabikrem ..	10
Tortelloni med spekeskinke og blomkål.	11
Fiskeburger med hjemmelaget dressing og salsa verde.....	12–13
Grillet kyllingsandwich med squash og tzatziki	14–15
Grillede pølser med løkrelsh og frisk salsa	16–17
Smørbrødkake med baconkrem, jordbær og spekeskinke.....	18–19

Ovnsbakte parmesanputer med ost	20–21
Nachos med syltet løk og parmesan	22–23
Gul smoothebowl med bær og nøtter	24
Hjemmelaget iskremssandwich	25
Bringeberlimonade med vaniljeis.....	26
Frosne sjokoladebananer	27
Hjemmelagde ispinner	28

UTGITT AV NÆRBUTIKKEN 2020

OPPSKRIFTER: **JULIE SIGSTAD**

FOTO: **RAKEL BERG**

LAYOUT: **ASKO REKLAME**

TRYKK: **BODONI**

Hamburger

med kremet sopp og løkmarmelade

🕒 Middag • 4 porsjoner • 20–40 minutter

Baker du hamburgerbrød selv, tar det ca. 2 timer

*Nam, nam...
løkmarmelade!*





Ingredienser:

- 4 SommerVibber hamburgere à 150 g
- 4 hamburgerbrød (se tips)
- 4 skiver SommerVibber cheddarost
- litt grønn salat til pynt



Løkmarmelade:

- 2 rødløk
- 2 fiken (friske eller tørkede)
- 2 ss olivenolje
- 2 ss smør
- 2 ss balsamico
- 1 ss sukker

Kremet sopp:

- 200 g frisk sopp
- 2 dl kremfløte
- 1 hvitløksbåt
- 1 ss smør
- 1 ss soyasaus
- salt og pepper

Tips!



Vil du lage dine egne hamburgerbrød?
Følg oppskriften på Hjemmebakte pølsebrød på side 17, men lag fine runde boller som klemmes litt flate med hånden, før de pensles med egg og stekes på samme temperatur og tid som pølsebrødene.

Slik gjør du:

1. Start med løkmarmeladen. Skrell og del løken i to, kutt i tynne skiver. Del fiken i små biter. Ha smør og olje i en liten kasserolle. Varm opp og ha i løk, balsamico og sukker. Kok opp og la det småkoke i 10–15 minutter.
2. Lag kremet sopp. Hakk hvitløk i små biter og skjær soppen i skiver eller biter. Ha smør i en kasserolle og varm opp. Tilsett hvitløk, sopp og soyasaus. La det surre i 2–3 minutter. Ha i kremfløte, salt og pepper. Kok opp og la det småkoke i 10 minutter til det begynner å tykne.
3. Gjør burgerne klar mens løkmarmeladen og soppen står og godgjør seg. Står du ute og griller, kan marmeladen og soppen godgjøre seg på grillen. Pensle burgerne med litt olivenolje på hver side og grill eller stek dem på sterk varme i 2–3 minutter på hver side. Snu dem bare en gang, da er det lettere å få en fin skorpe.
4. Legg en skive cheddarost på hver burger når de har fått en fin stekeskorpe på begge sider. Legg burgerne til side på indirekte varme og la dem hvile til osten har smeltet.
5. Hvis du bruker ferdige hamburgerbrød, varmes de litt på grillen. Dander hamburgerbrødet med kremet sopp, litt salat, burger med ost og topp med løkmarmelade.

For en mer barnevennlig hamburger kan du droppe løkmarmeladen.



Gjør hverdagen
til en fest!



Porkwings

med asiatisk råkostsalat og
peanøttdressing

🕒 Middag • 4 porsjoner • 20–40 minutter

Ingredienser:

- 1 pakke SommerVibber porkwings colamarinade à 700g
- 250 g råkostmiks
- 5 vårløker
- 1 agurk
- 2 dl hakket frisk koriander
- saften av 1 lime
- 4 ss olivenolje

Peanøttdressing:

- 100 g peanøttsmør uten sukker
- 2 ss hvitvinseddik
- 1 dl vann
- 4 ss olivenolje
- 2 ss soyasaus
- 1 ss brunt sukker
- 1 ts chilipulver
- salt og pepper



Slik gjør du:

1. Tilbered porkwings etter anvisning på pakken.
2. Fjern kjernen på agurken, kutt den og vårløken i små biter og hakk koriander.
3. Bland råkostmiks sammen med agurk, vårløk og koriander. Ha over olivenolje og saften av en lime. Rør godt.
4. Lag peanøttdressing. Ha alle ingrediensen i en bolle. Mos alt med en stavmikser. Blir dressingens veldig tykk kan du spe med litt ekstra olje.

Server Porkwings med råkostsalaten og dressingens ved siden av.



A close-up photograph of a fresh salad served on a white plate. The salad is a mix of cooked chicken strips, cherry tomatoes (both red and yellow), lemon wedges, and fresh green herbs like dill and watercress. It is garnished with white sesame seeds. Two gold-colored serving spoons are placed behind the salad. In the background, another plate with similar ingredients is partially visible. A white arrow points from the text to the chicken in the salad.

*Salaten kan også
lages med kylling,
biff eller laks!*

Thaisalat

med ytrefilet av svin

🕒 Middag/lunsj • 4 porsjoner • 30–40 minutter

✓ For vegetaralternativ, server salaten uten svinekjøtt

Ingredienser:

- 500 g SommerVibber svin ytrefilet, chilimarinert
- 4 store tomater
- 3 sjalottløker
- 4 gulrøtter
- 10 sukkererter
- 1 squash
- 1 dl peanøtter, med eller uten salt
- 2 dl hakket frisk koriander
- sesamfrø til pynt

Limevinaigrette:

- 8 ss limesaft
- 8 ss soyasaus
- 6 ss fiskesaus
- 2 ss sesamolje
- 2 ss chiliolje (ev. 2 ss olivenolje med litt kuttet chili)
- 2 ss honning



Slik gjør du:

1. Sett stekeovnen på 180 °C. Varm litt olje i en stekepanne og brun det på begge sider. Legg kjøttet over i en ildfast form og stek det i ovnen i 20 minutter. Ta formen ut og la kjøttet hvile litt.
2. Del tomatene i fire, fjern kjernene og del tomatene i tynne båter. Skrell sjalottløk og skjær dem i tynne skiver. Riv gulrøtter og squash på rivjern, hver for seg. Klem vannet ut av squashen.
3. Del sukkererter i to og hakk den friske koriander.
4. Bland alle grønnsakene og peanøtter i en bolle. Spar koriander.
5. Rør sammen ingrediensene til dressing og bland den inn i salaten.
6. Fordel salaten i 4 boller, legg kjøttet over salaten, og dryss over hakket frisk koriander og sesamfrø.





Småpoteter

med røkelaks og
wasabikrem

✂ Snacks

- 4 porsjoner som smårett
- 20–30 minutter

Ingredienser:

- 1 pakke SommerVibber småpoteter med rosmarin
- 400 g røkelaks i skiver
- 1 rødløk
- 2 dl crème fraîche
- saften av 1 lime
- 3 ss hakket persille
- 1 ts wasabi
- 1 ss sukker
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Sett stekeovnen på 200 °C. Tilbered potetene etter anvisning på pakken.
2. Del rødløken i to. Den ene halvdelen kutter du i små fine biter og den andre i strimler.
3. Bland crème fraîche sammen med saften av en lime, persille, finkuttet rødløk, wasabi og sukker. Smak til med salt og pepper.
4. Dander de varme potene med litt salat hvis du ønsker, skiver av røkelaks, dressing og den strimlede rødløken på toppen.

TIPS! Wasabi kan erstattes med hakket chili.





Vegetar?
Drøpp spekeskinke

Tortelloni med spekeskinke og blomkål

Middag • 4 porsjoner • 20–40 minutter

✓ For vegetaralternativ, kutt ut spekeskinke

Ingredienser:

- 500 g fersk tortelloni med ricotta og spinat
- 200 g strimlet Strandaskinke
- 1 blomkålhode
- 50 g smeltet smør + smør til steking
- 2 dl hakket persille
- 50 g revet parmesan
- 50 g hakkede mandler
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Start med blomkål. Kutt bukettene i små biter. Ha 1 ss smør i en stekepanne og la blomkålen surre i ca. 5 minutter. Ha over litt salt og pepper.
2. Kok opp en stor kjele med vann, olje og litt salt til pastaen. Mens du venter på at vannet skal koke kutter du spekeskinke i små biter.
3. Riv parmesan, finhakk persille og hakk mandlene. Smelt smøret og bland i persillen og mandlene.
4. Kok pastaen etter anvisning på pakken. Sil fra vannet og ha pastaen over i kasserollen igjen, men ikke sett på varme. Bland i blomkål og smør. Rør godt.
5. Fordel pastaen i boller og ha spekeskinke, revet parmesan, salt og pepper på toppen, og server straks.

Fiskeburger

med hjemmelaget dressing og salsa verde

🍴 Middag • 4 porsjoner • Tid: 20-40 minutter

Baker du burgerbrød selv, tar det ca. 2 timer

Ingredienser:

- 4 SommerVibber grillburgere av fisk
- 4 hamburgerbrød (se tips)
- 1 crispisalat
- 2 gulrøtter
- 1 mango

Kremet dressing:

- 3 dl rømme
- 1 dl hakkede friske urter
- 1 ss sukker
- 1 ss tomatpuré
- salt og pepper

Salsa verde:

- ½ gul løk, finhakket
- 3 hvitløksbåter
- 1 ss grønne oliven
- 3 dl hakkede friske urter (f.eks. persille, basilikum og mynte)
- ½ rød chili uten frø
- 1 dl olivenolje
- saften av 1 sitron
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Start med dressingene. Hakk urtene fint. Rør sammen alle ingrediensene og la dressingene stå kjølig frem til servering.
2. Fortsett med salsa verde. Hakk løk, hvitløk, chili, oliven og friske urter i små fine biter. Rør sammen alle ingrediensene. Smak til med salt og pepper
3. Riv crispisalatene. Skrell og riv gulrøttene på et rivjern. Skrell mangoen og skjær den i små skiver. Bland salat, gulrot og mango i en bolle.
4. Grill fiskeburgerne til de er varme, i ca. 3 minutter på hver side. Varm hamburgerbrødene litt på grillen.
5. Dander burgerne med dressing, salat, fiskeburger og topp med salsa verde.

Tips!

Vil du lage dine egne burgerbrød? Følg oppskriften på Hjemmebakte pølsebrød på side 17, men lag fine runde boller som klemmes litt flate med hånden, før de pensles med egg og stekes på samme temperatur og tid som pølsebrødene.



*Stek snittflaten på
burgerbrødet, så unngår du
at dressingen forsvinner
inn i brødet.*



*Gjøres enkelt
om til vegetar*





Grillet kyllingsandwich

med squash og tzatziki

 Middag • 4 porsjoner • 30–40 minutter

✓ Bytter du ut kyllingfilet med litt mer squash eller andre grønnsaker får du et godt vegetarmåltid

Ingredienser:

- 4 skiver SommerVibber valmueloff (kan også brukes gammelt brød)
- 400 g SommerVibber kyllingfilet med tomat og urter
- 1 squash
- 8 skiver SommerVibber cheddarost
- 2 ss olivenolje
- salt og pepper
- 1 pakke SommerVibber båtpoteter med hvitløk

Tzatziki:

- 3 dl gresk yoghurt
- 1 agurk
- 3 hvitløksbåter
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Start med å lage tzatziki. Riv agurk på et rivjern. Klem ut alt vannet av agurken. Kutt hvitløk i små biter og bland sammen med yoghurt og agurk. Smak til med salt og pepper. La tzatzikien stå kaldt frem til servering.
2. Del squash i biter og legg i en aluminiumsform eller bruk to lag med folie som du bretter opp i kanten. Ha over olivenolje, salt og pepper. Grill squashen i ovnen i ca. 5 minutter.
3. Tilbered kyllingen mens squashen står i ovnen. Del filetene i to på langs. Krydre med salt og pepper og grill dem i ca. 5 minutt på hver side. Legg kyllingen til side. Gjør klar potetene, følg anvisningen på pakken, men legg dem gjerne på grillen.
4. Lag sandwichene mens du venter på potetene. Start med loffskiver. Du kan gjerne legge skivene i en aluminiumsform eller på et ark med folie, da får du med all osten. Fordel den stekte squashen på skivene, legg på de stekte kyllingfiletene og topp med cheddarskiver. Legg sandwichene på grillen og grill dem til osten er godt smeltet.

Server kyllingsandwichene med poteter og tzatziki

Grillede pølser

med hjemmelaget løkrelish og frisk salsa

🍴 Middag • 4 porsjoner • 20–40 minutter

Baker du pølsebrødene selv, tar det ca. 2 timer

Ingredienser:

- 1 pakke SommerVibber bratwurst
- 1 pakke SommerVibber kyllingpølser
- 8 pølsebrød

Løkrelish:

- 1 gul løk
- 2 ss olivenolje
- 1 ss currykrydder

Frisk salsa:

- 3 store tomater
- 1 rødløk
- 1 gul paprika
- 1 ss olivenolje
- 1 dl hakket frisk persille
- saften av 1 lime
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Start med løkrelish. Skrell løken, del den i to, og skjær i tynne skiver. Ha olivenolje i en gryte og la løken surre i 2–3 minutter. Ha i curry og rør godt. La det surre i 10 minutter til løken er myk. Avkjøl.
2. Fortsett med salsa. Del tomatene i fire og ta ut kjernen. Hakk tomatene i så små biter som du klarer. Skrell rødløken og kutt den i små biter. Ta ut kjernen av paprikaen, kutt den i så små biter som du klarer. Hakk frisk persille. Bland sammen alle ingrediensene til salsaen og smak til med salt og pepper.
3. Grill pølsene på grillen, varm ev. brødene litt på grillen. Server pølsene med løkrelish og frisk salsa, og gjerne litt frisk salat i brødet.

Tips!

For en mer barnevennlig variant, bytt ut løkrelish med sprøstekt løk og server pølsene med sennep og ketchup. Her smaker det også godt med SommerVibber potetsalat eller SommerVibber Sørlandschips Rocka paprika.



Hjemmebakte pølsebrød

1 porsjon gir ca. 12 pølsebrød

Ingredienser:

- 10 dl hvetemel
- 2 ss sukker
- 1 ts salt
- 1 pose tørrgjær
- 1 ss smeltet smør
- 4 dl lunkent vann
- 2 egg

Slik gjør du:

1. Ha alt det tørre i en bakebolle og bland det litt. Bruk gjerne kjøkkenmaskin.
2. Ha i lunkent vann, smeltet smør og eggene.
3. Elt deigen godt. La deigen hvile under et håndkle i 1 time.
4. Varm stekeovnen til 200 °C. Ha deigen på et melet underlag. Del deigen i 12 like store emner. Trill dem til jevne og avlange pølsebrød.
5. Legg pølsebrødene på en stekeplate med bakepapir. Legg over et håndkle og la brødene hvile i 15–20 minutter. Stek pølsebrødene i ovnen 10–15 minutter, til de er gylne.



Tips!

Bruker du deigen til hamburgerbrød er det fint å pensle dem med litt egg før steking. Steketiden er den samme som for pølsebrød.

Smørbrød- kake

med baconkrem, jordbær og spekeskinke

✂ **Snacks/lunsj • 4 porsjoner • 30–40 minutter**

✓ For vegetaralternativ, sløyf spekeskinke og lag dobbel porsjon med fetaostkrem

Ingredienser:

- 1 SommerVibber valmueloff
- 1 pakke Stranda spekeskinke
- 1 crispisalat
- 1 kurv friske jordbær
- 1 glass oliven
- 50 g revet parmesan

Baconkrem:

- 200 g bacon, skåret i biter
- 1 rødløk, finhakket
- 2 dl majones
- 2 dl lettromme
- salt og pepper

Fetaostkrem:

- ½ rød chili uten frø
- 250 g fetaost i hel blokk
- 2 hvitløksbåter
- 5 ss crème fraîche
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Start med å lage baconkrem. Sett stekeovnen på 220 °C, varmluft. Hakk bacon i små biter og legg det på en stekeplate med folie. Stek baconet i ca. 15 minutter og avkjøl det litt. Finhakk rødløk og bland sammen med majones, lettromme og bacon. Smak til med salt og pepper.
2. Lags fetaostkrem. Hakk hvitløk og chili i små biter. Bruk en gaffel til å mose fetaosten fint. Bland i hvitløk, chili og crème fraîche. Smak til med salt og pepper.
3. Finn et passende fat og legg fire skiver loff tett ved siden av hverandre som en firkant. Smør på et godt lag med baconkrem. Legg på fire nye skiver, smør på resterende baconkrem. Legg fire nye skiver på toppen. Smør godt med fetaostkrem over og rundt hele kaken.
4. Legg på revet salat, spekeskinke, jordbær delt i to og oliven. Legg på både på toppen og rundt på sidene. Ha over revet parmesan til slutt. Skjær kakestykker og server.





*Sommerens
diggeste kake!*

Tips!

Denne kaken kan godt lages en god stund før den skal serveres, den blir nemlig saftigere om brødet får trekke til seg litt av fyllet. Skal den stå til neste dag så pakk den godt inn i plastfolie.



Når du har lyst
på noe godt!

Ovnsbakte parmesanputer

med egg

✂ Snacks • 🌱 Vegetar • 4 porsjoner • Under 20 minutter

Ingredienser:

- 4 egg
- 1 dl revet parmesan
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Sett stekeovnen på 220 °C, varmluft. Gjør klart et stekebrett med bakepapir på.
2. Riv parmesanosten på et fint rivjern.
3. Skill eggene, plommene for seg og hvitene for seg. Pass på så du beholder plommene hele. Bruk en håndmikser og pisk eggehvitene helt stive, de skal holde seg i bollen når du snur den på hodet. Rør forsiktig inn revet parmesan.
4. Fordel røren i fire rundinger på stekebrettet, bruk en skje og lag en liten grop i midten på hver rounding. Stek parmesaputene i stekeovnen i 3 minutter.
5. Ta brettet ut og legg forsiktig i en eggeplomme i hver grop. Krydre med salt og pepper på toppen og stek i ytterligere 4 minutter.

Ta parmesanputene ut og server med en gang. Server med ekstra tilbehør hvis ønskelig.



Tips!

Forslag til ekstra tilbehør:

- Stekt bacon
- Pølsebiter
- Salat med avokado, tomat og en god dressing



Nachos

med syltet løk og parmesan med urter

✂ Snacks • ♻ Vegetar • 4 porsjoner • 20–40 minutter

Ingredienser:

- 1 pose nachochips
- 8 skiver SommerVibber cheddarost
- 1 glass jalapeños
- 3 dl hakkede friske urter (f.eks koriander, basilikum og persille)
- 50 g finrevet parmesan
- rømme til servering

Syltet løk:

- 1 rødlok
- 3 dl vann
- 2 dl sukker
- 1 dl eddik klar
- grovkvernet pepper

Hjemmelaget guacamole:

- 2 modne avokadoer
- 3 hvitløksbåter
- 1 dl crème fraîche
- ½ ts sriracha saus (ev. litt hakket rød chili)
- saften av 1 lime
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Start med å lage syltet løk, den må stå litt og kan gjerne lages dagen før. Skrell løken, del den i to, og skjær i tynne skiver. Ha løken over i en bolle eller beholder. Kok opp vann, sukker og eddik. Når det koker har du i løken. La det stå på benken frem til servering. Oppbevar den syltede løken i kjøleskapet dersom du lager det dagen før.
2. Varm stekeovnen til 200 °C, varmluft. Legg lagvis nachos, cheddar og jalapeños i en ildfast form. Avslutt med cheddar og jalapeños på toppen. Stekes i ovnen i ca. 15–20 minutter til osten er gyllen.
3. Ta ut steinen og del avokadoene grovt. Hakk hvitløk og ha alle ingrediensene til quacamolen i en bolle. Mos alt med stavmikser og sett quacamolen kaldt frem til servering.
4. Riv parmesan og finhakk urtene. Bland dette sammen.
5. Ta formen ut av ovnen. Dander nachosen med syltet løk og parmesan- og urteblandingen på toppen. Server med rømme og hjemmelaget guacamole.







Gul smoothie-bowl

med bær og nøtter

✂ Snacks • 🌱 Vegetar • 4 porsjoner
• under 20 minutter

Ingredienser:

- 4 dl blanding av frossen ananas og mango
- 1 banan i biter, gjerne frossen
- 1 ts vaniljesukker
- 4 dl yoghurt naturell
- 2 dl kokosmelk

Topping:

- 2 dl hakkede nøtter eller ferdig granola
- 2 dl blåbær eller andre friske bær
- 1 banan delt i skiver

Slik gjør du:

1. Ha ananas, mango, banan, vaniljesukker, yoghurt og kokosmelk i en food prosessor. Kjør til en glatt masse. Blir den litt tykk så kan du ha i litt melk eller vann.
2. Ha smoothieen i ønskede boller og legg på nøtter eller granola, bær og bananskiver.

Vil du ha en rød smoothie, bruker du bringebær eller jordbær, ønsker du blå smoothie bruk blåbær. Bruker du frossen banan, er det lurt å dele den opp i mindre biter før du fryser den.



Nytes straks!

Hjemmelaget iskremsandwich

 Dessert • 3 sandwicher • 10 minutter

Ingredienser:

- Vaniljeis eller annen type is
- 1 pakke Freia melkesjokoladekjes
- sjokolade og karamellsaus

Slik gjør du:

Bruk en isskje og fyll ønsket mengde is på den flate siden av kjeksen. Ha over sjokolade eller karamellsaus hvis du ønsker det. Klem på den andre kjeksen på toppen og nyt!

Bruk den
isen og de
kjeksene du liker
best. Her er det
bare å bruke
fantasien!

Bringebærlimonade

med vaniljeis

🍷 Dessert • 4 porsjoner i høye glass • under 20 minutter

Ingredienser:

- 200 g bringebær, frosne eller friske
- 2 ss sukker
- 1 flaske SommerVibber bringebærlimonade
- 8 kuler vaniljeis

Slik gjør du:

Kok opp bringebær med sukker. Det trengs bare et oppkok slik at sukkeret smelter. Avkjøles litt, gjerne i kjøleskapet over natten. Fordel bringebærbasen i bunnen av glassene. Legg en kule med vaniljeis på toppen av bringebærene. Fyll glasset halvfullt med limonade. Legg på enda en kule med vaniljeis og topp glasset med limonade. Serveres straks.



Forfriskende i
sommervarmen!



Vil du lage disse helt sukkerfrie? Bruk sukkerfri sjokolade, f.eks. Cavalier som smelter fint. Pynt gjerne med peanøttsmør eller hakkede nøtter.

Server med en gang eller oppbevar dem i en lufttett boks i fryseren.

Frosne sjokoladebananer



Dessert • 6 ispinner • under 20 minutter • forberedelser dagen før

Ingredienser:

- 3 bananer, gjerne godt modne
- 6 ispinner
- 40 g delfiafett
- 200 g mørk sjokolade, helst 70 % kakao

Pynt:

Peanøttsmør, hakkede nøtter, kakestrø eller annet. Vær kreativ.

Slik gjør du:

Dag 1: Del bananene i to, sett inn en ispinne i bunnen av hver banan og legg dem i fryseren.

Dag 2: Varm delfiafett og sjokolade over vannbad. Husk å ha pynten klar hvis du vil ha på det. Ta bananene ut av fryseren og rull de godt i sjokoladen. Legg sjokoladebananene på et stekebrett kledd med bakepapir. Ha på pynt og strø med en gang, de stivner fort.

Hjemmelagde ispinner

med limonade og bær

 Dessert • 10 minutter til forberedelser, 5 timer i fryseren

Ingredienser:

- SommerVibber Bringebærlimonade
- friske bær etter ønske, f.eks. bringebær, blåbær, mango eller jordbær

Slik gjør du:

Legg bær i en iskremform. Topp med limonade, ha i ispinner og sett i fryseren.

Sunnere alternativ:
Bruk sukkerfri saft istedenfor limonade.

Du trenger iskremform eller plastglass med pinner.

