SOMMERTILBUD

15. MAI TIL 25. JUNI 2023

Tilbudene gjelder også på søndager i våre søndagsåpne butikker.

Et utvalg grillpølser
Bratwurst/Chorizo/Kyllingpølse,
Folkets, 270 g
Enh.pris 110,74 pr. kg

29,90

Godt tilbehør til grillmaten!

-30%

Ytrefilet av svin
Chili & løk,
Folkets, ca. 500 g

129,00 pr. kg

Maiskolber
Sous vide, Season, 500 g
Enh.pris 39,80 pr. kg

19,90

Båt-/Småpoteter
med hvitløk/grillkrydder, 300/350 g
Enh.pris 99,67/85,43 pr. kg

29,90

Kyllinglår
grillet, Prior, 1120 g
Enh.pris 88,39 pr. kg

99,00

Kyllingklubber
grillet, Prior, 1 kg

69,90

Salatkjøtt
av grillet kylling,
Prior, 350 g
Enh.pris 199,71 pr. kg

Perfekt i salaten!

Apetina
Herbs & spices,
Arla, 265 g
Enh.pris 232,67 pr. kg
uten væske

34,90

Avokado
pr. stk.

19,90

Limonade
Bringebær/Sitron, 1 l

29,90 + pant

Et utvalg fra Stranda
Grilstad, 70–135 g

3 for 2

33 % av summen trekkes fra i kassen

Honningmelon/Piel de Sapo

Hel 19,90 pr. kg

Delt* 24,90 pr. kg

** Delt melon selges kun i utvalgte butikker*

Nystekt
Solstykke/Gullkornbriks/Valmuerundstykke
Bakehuset, 75 g
Enh.pris 105,33 pr. kg

7,90

Et utvalg drikke

220–500 ml

33 % av summen trekkes fra i kassen

Solo Super Sommerbrus

Eple & mango, 6 x 0,33 l

Enh.pris 30,00 pr. l

Radler

Mango & pasjonsfrukt, Munkholm, 6 x 0,33

Enh.pris 30,00 pr. l

Sleek cans fra Coca-Cola

med/uten sukker, 0,33 l

Enh.pris 30,00 pr. l

Sørlandschips

Rocka paprika, 100 g

Enh.pris 199,00 pr. kg

Sommerhjerter

Sourcream & onion, Maarud, 120 g

Enh.pris 249,17 pr. kg

Rømmedipp

Paprika og løk/Cheddar, TINE, 300 g

Enh.pris 83,00 pr. kg

Isabella jordbær/ Sommeris

Limited edition, Hennig-Olsen, 480 g

Enh.pris 83,13 pr. kg

Sommerkaffe

filtermalt, Ali, 200 g

Enh.pris 149,50 pr. kg

Nystekt

Wienerbakst

Bakehuset, 70–106 g

Enh.pris 141,51–214,29 pr. kg

Lefsegodt

Kanel, 2-pk., 115 g

Enh.pris 86,09 pr. kg

Klenning

Berthas, 160 g

Enh.pris 124,38 pr. kg

Donut

vaniljefyll/jordbærfyll, Bakehuset, 50–75 g

Utvalget kan variere

PØLSER MED TOPPING

Alle elsker pølser! Kanskje sommeren er tiden for å finne en ny favoritt? Uansett hvilken pølse du velger så er det lov å leke seg litt med toppingen.

4 porsjoner · under 20 minutter · enkelt

Ingredienser:
8 pølser etter ønske
8 pølsebrød

Slik gjør du:
1. Skjær noen pene skrå snitt i pølsene, da unngår du at de sprekker.
2. Grill pølsene til de er gylne og fine. Du kan også steke pølsene i en grillpanne eller en vanlig stekepanne.
3. Varm pølsebrødene på grillen eller i ovnen.

Topp pølsene med din favorittopping.

TOMATSALSA

Ingredienser:
200 g modne, kjøttfulle tomater
½ grønn eller rød chili, renset for frø
½ løk eller rødløk
1 lime
salt og sukker
½ dl hakket frisk koriander (ev. bladpersille)

Slik gjør du:
Del tomatene og skrap ut det meste av den bløte kjernen. Skjær tomatkjøttet i små biter. Skrell og finhakk løken, og finsnitt chilien. Bland sammen tomater, chili og løk. Smak til med limesaft, salt og en god klype sukker. Rør inn hakket koriander.

LIMEMARINERT RØDLØK

Ingredienser:
1 stor rødløk
3 ss limesaft
1½ ss sukker
salt

Slik gjør du:
Rens og skjær rødløk i tynne skiver. Bland rødløken godt sammen med limesaft, sukker og en klype salt. La rødløken marinere i minst 10 min.

MANGOSALSA

Ingredienser:
1 mango
½ rødløk
½ rød eller grønn chili
1 lime
frisk koriander

Slik gjør du:
Rens og skjær mangoen i terninger. Finhakk eller finsnitt rødløk og chili. Bland alt sammen og tilsett limesaft og hakket koriander etter smak.

Et utvalg grillpølser

Bratwurst/Chorizo/Kyllingpølse, Folkets, 270 g

Enh.pris 110,74 pr. kg

Pølser med topping

Last ned oppskriften direkte til din mobil, eller se på joker.no