

Nå skal det GRILLES!

BILLIG GRILL- OG SOMMERMAT



KIWI mini pris

Kjøp kjapt, trygt og billig



Prøv sommerens NYHETER PÅ GRILLEN!



Vi gløder
for grill og
fotball



KJAPT OG ENKELT TIL KAMPEN!

KIWI mini
pris
Kjøp kjøpt, trygt og billig

Sett sammen din DRØMMEBURGER



PRØV GRILLET FILET I BURGEREN ...



GRILLET KYLLINGFILET

Romtemperer kyllingfiletene. Skjær dem ned i «butterfly» (det vil si - skjær et snitt i kyllingfileten og brett den ut som en sommerfugl). Krydre med salt, pepper og det du ev. selv ønsker. Grill kyllingfiletene på høy varme i 2-3 minutter på hver side, og la dem så hvile på lun sone i 3-4 minutter.

YTREFILET AV SVIN I SKIVER

Tørk godt av kjøttet, gni det inn med en klype salt og pepper og romtemperer det. Grill kjøttet over direkte varme til det er ferdig stekt.

... ELLER GRILL DEG EN KLASSIKER



BUTTERFLY-GRILLET HEL KYLLING

4 PERSONER

*Sprøere skinn og
saftigere kjøtt- på halve tiden!*

Romtemperer og tørk godt av kyllingen. Legg den med brystet ned på en stor fjøl. Bruk en skarp kniv eller en kjøkkensaks, start med stjerten og klipp langsmed ryggbenet på begge sider. Snu og brett ut kyllingen så den ligger med innsiden ned. Press hardt ned med håndbaken til du hører et knekk og kyllingen flates ut mot underlaget.

Grill kyllingen med brystet opp over indirekte varme i 30-40 minutter. Den skal nå ha en kjernetemperatur på ca. 60 grader. Snu den og grill den ferdig over direkte varme, ca. 7 minutter, til kjernetemperaturen er 70 grader. La den hvile. Temperaturen vil fortsette å stige litt, så innen den er klar er den perfekt stekt.

Marinaden som passer til alt!

- 2 hvitløksfedd
- 1 dl soyasaus
- ½ dl sriracha
- ¼ dl olivenolje
- 2 ss sitronsaft
- 1 ss honning
- 1 ts tørket oregano
- 1 ts paprikapulver
- ½ ts pepper

Finhakk hvitløken. Visp sammen soyasaus, sriracha, olivenolje, sitronsaft, hvitløk, honning, oregano, paprikapulver og pepper til en jevn marinade. Pensle på marinaden mens du griller.



GRILLET KYLLINGFILET MED PAPRIKASAUS OG ROSMARINPOTETER

— 4 PERSONER —

Romtemperer kyllingen. Grill filetene først på direkte varme til du har en gyllen stekeskorpe. Deretter steker du dem ferdig over indirekte varme. Kjøretemperaturen på kyllingbryst bør være 65-70 grader ved servering. Hvile er viktig!

PAPRIKASAUS MOJO ROJO

- 2 røde paprika
- 1 liten rød chili
- 4 tomater
- 1 loffskive, eller annet lyst brød
- 2 ss rødvinseddik
- 4 fedd hvitløk
- ½ dl olivenolje
- Salt

Brenn paprikaene og chilien på grillen til de er nesten helt svarte. Legg dem deretter i en plastpose i et par minutter, dampen gjør at det blir enklere å fjerne skallet. Pill og skrap av skallet og fjern kjernehusene.

Del alle ingrediensene i grove biter og kjøør alt i en mikser til du har en fin og glatt saus. Smak til med salt.

SALTKOKTE ROSMARINPOTETER

- 20 små poteter
- 2½ dl grovt salt
- 1 liten potte rosmarin

Kok potetene sammen med rosmarinen og saltet mens du griller og lager paprikasausen. Damp potetene tørre.



TACO PÅ GRILLEN

Talking taco? Grill den, da vel! Taco er perfekt på grillen, og det samme er KIWIs nye porsjonspakker, "Kjøp bare det du trenger". Gavepakker til deg som griller alene eller gjengen med ulike grillønsker. Plukk og miks deres favoritter. Romtemperer kjøttet eller fisken. Gni det inn med tacokrydder, ferdig fra pose, eller bland ditt eget (se oppskrift under). Grill på direkte varme til kjøttet har fått fine striper og er ferdig grillet. Legg gjerne aluminiumsfolie under fisken, så den ikke fester seg i grillen. La kjøttet eller fisken hvile og server med dine tacofavoritter.

På side 15 finner du oppskrift på en rekke gode salsaer.

TACORUB

- 1 ss chilipulver
- 2 ts paprikapulver
- 1 ts cumin
- 1 ts hvitløkspulver
- 1 ts løkpulver
- ½ ts oregano
- ½ ts salt
- ½ ts sort pepper

Gni ønsket kjøtt eller fisk lett inn med olje. Strø på tacokrydder (1-2 ts) og gni det godt inn.

MANGO- OG AVOKADOSALAT

- 1 avokado
- 1 mango
- 1 rødløk
- ½ agurk
- ½ pakke sukkererter
- 1 lime, saften
- 1 potte fersk koriander
- 1 rød chili (valgfritt)

Kutt avokado, mango og agurk i terninger, finhakk rødløk og chili. Legg avokado, mango, agurk, rødløk og chili i en salatbolle sammen med snittede sukkererter. Vend forsiktig sammen og dryss på hakket koriander. Press til slutt limesaft over salaten.

NYHET!



"KJØP BARE DET DU TRENGER". PERFEKT FOR DEG SOM GRILLER ALENE, ELLER FOR GJENGEN MED ULIKE GRILLØNSKER.



NYHET!

KJØP BARE DET
DU
TRENGER



En serie rene, ferske middagsprodukter
**I MINDRE PAKNINGER
TIL FASTE LAVE KIWI-PRISER.**

-også perfekt til grillen!



Lær deg salsa
på 1-2-3

SALSA VERDE

- ½ sjalottløk
- 1 fedd hvitløk
- ½ sitron
- 2 ss kapers
- 1 rød chili
- 3 ½ dl fersk persille
- 2 ss eplecidereddik
- 2 dl olivenolje
- 1 klype salt og pepper

Finhakk sjalottløk og hvitløk. Legg det i en bolle med saften av en halv sitron, og la stå i 5 minutter for å mildne smaken. Ha i finhakket kapers, chili og persille, rør inn eddik og olje og smak til med salt og pepper.

ANANASSALSA

- ½ ananas
- 1 spisspaprika
- 1 vårløk
- 8 Romantica-tomater
- 1 liten neve frisk koriander
- 1 ss hvitvinseddik
- Salt
- ½ ts sukker

Skjær ananasen og paprikaen i små terninger, finsnitt vårløken og del tomatene i fire. Vend alt sammen med grovhakket koriander. Smak til med eddik, en klype salt og et lite dryss sukker.

PICO DE GALLO

- ½ rødløk
- 2 fedd hvitløk
- 2 ss finhakket jalapeño fra glass
- 4 tomater
- 6 stilker koriander
- 2 lime
- Salt og pepper til smak

Finhakk rødløk, hvitløk, jalapeño, tomater og koriander. Press over limesaft og smak til med salt og pepper. La den gjerne stå i kjøleskapet et par timer før servering.

MANGOSALSA

- 1 mango
- 1 avokado
- ½ rødløk
- ½ fersk chili
- 1 lime, saften
- En neve koriander
- Salt og pepper

Finhakk mango, avokado, rødløk, chili og koriander. Rør sammen og tilsett limesaft. Smak til med salt og pepper.

CHILI- OG KORIANDERSALSA

- 1 rød chili
- 2 dl hakket koriander
- 1 rødløk
- 1 ss olivenolje
- 2 ts eplecidereddik
- 1 lime
- 1 klype salt

Rens chilien for frø og hvite hinner og finhakk den. Bland sammen med koriander, finhakket rødløk, olivenolje, eddik, saften av en lime og salt i en bolle.

KIWI mini
pris

YTREFILET AV SVIN MED GRESK SALAT OG TZATSIKI

4 PERSONER

Hel ytrefilet av svin

Romtemperer kjøttet. Brun det raskt på begge sider på direkte varme og stek deretter ferdig på indirekte varme, ca. 20-25 minutter. Pensle kjøttet med marinade, dersom du ønsker det. Kjernetemperaturen bør være 65-70° ved servering. La kjøttet hvile!

Ytrefilet av svin i skiver

Romtemperer kjøttet. Grill det i 3-5 minutter på hver side over direkte varme. Pensle kjøttet med marinade, dersom du ønsker det.

Gode marinader til svin:

GRESK MARINADE

- 4 ss olivenolje
- 2 ss sitronsaft
- 3 hvitløksfedd, finhakket
- 1 ½ ts tørket oregano
- ½ ts salt
- ½ ts nykvernet pepper
- ½ ts paprikapulver
- 1 ts rødvinseddik (kan droppes)

HVITLØK-, PAPRIKA- OG CUMINMARINADE

- 3 ss nøytral olje, som raps- eller solsikkeolje
- 1 lite fedd hvitløk, finhakket
- 1 ts paprikapulver
- ½ ts malt cumin
- ½ ts flaksalt

TZATSIKI

- 4 dl gresk yoghurt
- ½ stor agurk
- 1-2 fedd hvitløk
- 2 ss olivenolje
- 1 ss sitronsaft eller hvitvinseddik
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper

Riv agurken grovt på et rivjern. Legg den revne agurken i et kjøkkenhåndkle eller press ut så mye væske som mulig. Dette gjør tzatzikien tykkere. Ha yoghurten i en bolle. Finriv eller press hvitløken, og rør den inn i yoghurten. Tilsett den avrente agurken og olivenolje. Smak til med sitronsaft/eddik, salt og pepper.

GRESK SALAT

- 5 tomater
- 1 rødløk
- 1 agurk
- 1 pakke Apetina
- 2 dl oliven
- Salt
- Nykvernet pepper
- 2 ss sitronsaft
- 2 ss olivenolje

Grovhakk tomatene. Skjær løken i ringer eller båter. Del agurken i terninger. Hell alt over i en stor bolle. Tilsett oliven, salt, pepper og sitronsaft. Bryt Apetina i store biter og fordel dem utover salaten. Avslutt med olivenolje, litt mer pepper og eventuelt friske urter, f.eks. oregano. Ønsker du å spice den opp, strør du over litt chili og serverer med sitronbåter.



NAKKE- KOTELETTER MED BAKTE SØTPOTETER

— 4 PERSONER —

Romtemperer nakkekotelettene og grill på direkte varme til de har fått fine striper og er ferdig stekt. La dem hvile.

OVNSBAKTE SØTPOTETER

- 4 små søtpoteter
- ½ dl gresskarkjerner, ev. pinjekjerner
- 1 pk. hvitløkssmør
- 1 neve friske urter, for eksempel persille, koriander eller basilikum

Forvarm ovnen til 200 grader over- og undervarme. Stikk et par hull på hver søtpotet med en gaffel og sett dem på et stekebrett. Bak søtpotetene i ca. 1 time, til de er helt myke når du klemmer på dem. Rist gresskarkjernene gylne i en tørr stekepanne over middels varme og grovhakk dem. Skjær et kryssnitt i hver søtpotet og klem innmaten litt ut, før du topper med hvitløkssmør, finhakke de urter og gresskarkjerner.



KOTELETT
Å LIKE!

SPARERIBS MED GRILLET VANNMELON OG SMASHED POTATOES

— 4 PERSONER —

SPARERIBS OG SMASHED POTATOES

- Ca. 1,4 kg spareribs
- 1 pk. Grønn & Frisk Smashed potatoes

Romtemperer kjøttet. Varm opp grillen til middels høy varme. Grill spareribsen over direkte varme til de har fått tydelige grillmerker og er gjennomvarme. Tilbered potetene etter anvisning på pakken.

GRILLET VANNMELON

- ½ vannmelon
- 2 stilker frisk rosmarin
- 4 ss olivenolje
- 1 sitron
- Flaksalt og nykvernet pepper

Skjær vannmelonens i 2 cm tykke skiver, deretter i båter. Finhakk rosmarin og rør sammen med olje, salt og pepper. Pensle blandingen over vannmelonstykkene. Grill dem over direkte varme i 3–5 minutter på hver side til de er gjennomvarme. Server med sitronbåter til å klemme over.



KIWI mini
pris

Se etter
merket!

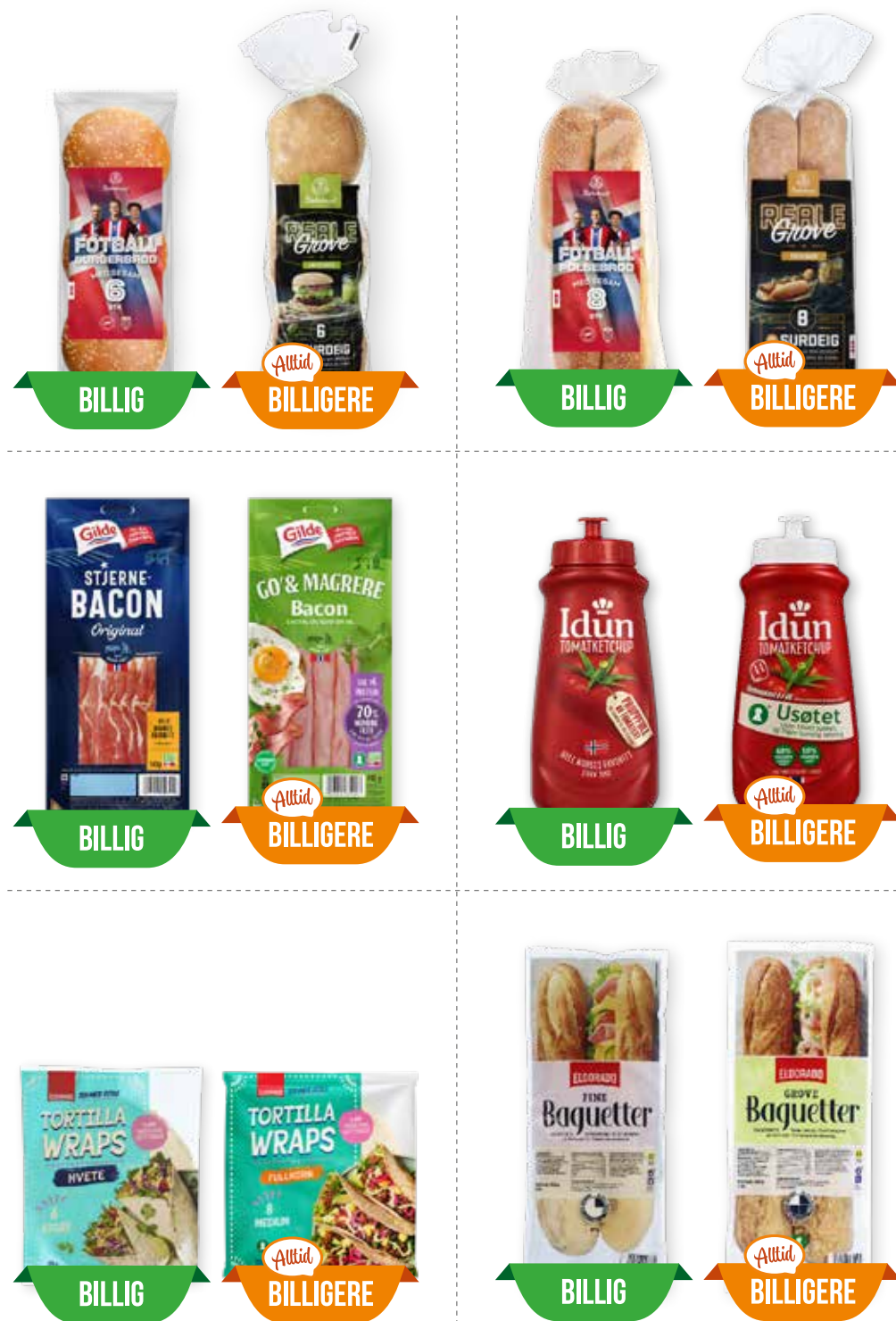
SUNNERE *alternativ* BILLIGERE

KIWI mini
pris

Har vi to alternativer av en vare fra samme merke,
skal det sunnere alternativet alltid være billigere.

Gjelder utvalgte produkter.

Sunnhet til folket!



YTREFILET STORFE

MED GRILLET HJERTESALAT OG PEPPERROTSMØR

— 4 PERSONER —

Romtemperer kjøttet. Grill det over direkte varme i 2-3 minutter på hver side. Ikke snu det før det selv slipper risten. Du ønsker en god stekeskorpe.

GRILLET HJERTESALAT

- 4 hjertesalater

Del salathodene i to på langs, og grill dem raskt med snittsiden ned over direkte varme.

PEPPERROTSMØR

- 75 g smør, romtemperert
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss pepperrotkrem
- 1 liten neve frisk gressløk

Pisk sammen smør, finrevet hvitløk, pepperrotkrem, finhakket gressløk og en klype salt. Sett smøret kaldt. Server kjøttet og salaten toppet med pepperrotsmøret.

Gode rubs til storfefe:

Tørk av kjøttet og strø på rikelig med rub. Det vil feste seg i kjøttet, så du trenger ikke gni det inn.

KLASSISK RUB

- 3 ss paprikapulver
- 3 ss brunt sukker
- 1 ts nykvernet pepper
- 1 ts flaksalt
- 1 ts chilipulver
- 1 ts hvitløkspulver
- ½ ts kajennepepper

MEKSIKANSK RUB

- 2 ts paprikapulver
- 1 ts flaksalt
- 1 ts brunt sukker
- 1 ½ ts oregano
- 1 ts hvitløkspulver
- 1 ts cumin
- 1 ts chilipulver
- 1 ts nykvernet pepper

KAFFERUB

- 2 ss filtermalt kaffe
- 1 ½ ss flaksalt
- 1 ½ ss hvitløkspulver
- ½ ss nykvernet pepper
- 1 ss brunt sukker
- 1 klype kajennepepper
- ¼ ts malt nellik
- ¼ ts malt kanel



ENTRECÔTE MED AGURK- OG MELONSALAT

4 PERSONER

Romtemperer kjøttet. Tørk av kjøttet og gni det inn med ca. 1 ss olivenolje, en klype salt og pepper. Grill kjøttstykkene over direkte varme i 2-3 minutter på hver side. Ikke snu dem før de lett slipper risten. Pensle med marinade, dersom du ønsker det. La kjøttet hvile i noen minutter.

AGURK- OG MELONSALAT

- 1 agurk
- ½ melon, f.eks. honning- eller cantaloupemelon
- 1 pk. Apetina
- 2 dl pistasjnøtter
- ½ rød chili
- 1 neve frisk basilikum
- 1 ts honning
- 2 ss hvitvinseddik
- 3 ss olivenolje
- Salt og pepper

Pisk sammen honning, eddik, finhakket chili og olje i en stor salatbolle. Smak til med salt og pepper. Del agurken i to på langs og skrap ut frøene med en teskje. Fjern frøene og skallet på melonen. Bruk gjerne en mandolin, og skjær agurken og melonen i tynne skiver over salatbollen – bruk ev. en skarp kniv. Tilsett grovhakket basilikum, pistasjnøtter og Apetina brutt opp i grove biter. Vend alt inn i dressingen og server.

Gode marinader til storf!

BALSAMICOMARINADE

- 2 fedd hvitløk
- ½ dl balsamicoeddik
- ½ dl worcestershiresaus
- ½ dl soyasaus
- 2 ts dijonsennep
- Salt og pepper

Finhakk hvitløken og rør sammen med resten av ingrediensene.

BBQ-MARINADE

- 2 fedd hvitløk
- 3 ½ dl ketchup
- 2 ss soyasaus
- 2 ss eplecidereddik
- 2 ss worcestershiresaus
- 3 ss brunt sukker
- ½ ts kajennepepper

Finhakk hvitløken og rør sammen med resten av ingrediensene.



GRILLET LAKS MED LUN POTETSALAT

4 PERSONER

Romtemperer og krydre fisken med salt og pepper, eller pensle den med en marinade. Legg et ark med folie på grillen, pensle med litt olje og legg fisken på grillen med skinn-siden ned. La fisken grille i 4 minutter, pakk den inn i folien og la den hvile i 5 minutter på indirekte varme.

LUN POTETSALAT

- 700 g nypoteter
- 2 egg
- 15 reddiker
- 2 vårløk
- 1 pk. sukkererter
- 3 ss kapers
- 1 neve frisk kruspersille
- 3 ss eplecidereddik
- 1 ss dijonsennep
- 2 ts honning
- 1 fedd hvitløk
- 1 ½ dl olivenolje
- Flaksalt og nykvernet pepper

Skrubbe potetene og kutt dem i grove biter. Damp dem til du enkelt kan stikke inn en gaffel. Avkjøl. Hardkok eggene og skyll øyeblikkelig i iskaldt vann, før du skreller dem og deler hvert egg i fire. Kok sukkerertene i 30 sekunder og avkjøl i iskaldt vann. Skjær reddikene i løvtynne skiver, og snitt vårløken og sukkerertene fint i diagonale strimler. Skyll kapersen og grovhakk sammen med persillen. Pisk sammen eddik, sennep, honning og finrevet hvitløk. Pisk inn oljen til dressingen tykner og smak til med salt og pepper. Legg til slutt potetene i en stor bolle sammen med grønnsakene, kruspersillen, kapersen og dressingen. Vend det forsiktig sammen og topp med egg.

Gode marinader til fisk:

SITRON- OG HVITLØKSMARINADE

- 1 sitron, saften av hele, finrevet skall av halve
- 3 fedd hvitløk, finhakket
- 3 ss olivenolje
- 2 ss finhakket persille
- Flaksalt og nykvernet pepper

Rør sammen alle ingrediensene og smak til med salt og pepper.

SRIRACHA- OG LIMEMARINADE

- 2 lime, saften
- 2 fedd hvitløk, finhakket
- 2 x 1 cm ingefær, finrevet
- 3 ss finhakket koriander
- 1 ss sriracha
- ½ ts Chili Explosion
- 3 ss olivenolje
- 1 ss honning
- Flaksalt og nykvernet pepper

Rør sammen alle ingrediensene og smak til med salt og pepper.

GRILLET LAKS MED AVOKADO I HJERTESALAT

4 PERSONER

*Før deg som fisker etter
komplimenter...*

Dryss på litt salt og romptemperer laksen.

Legg et ark med folie på grillen, pensl med litt olje og legg fisken på grillen med skinnsiden ned. La fisken grille i 4 minutter, pakk den inn i folien og la den hvile i 5 minutter på indirekte varme.

- 1 pk. laksefileter
- 4 hjertesalat
- ½ granateple
- 2 avokado
- 6 ss lettmaiones
- ½ ts sriracha (styr styrken selv)
- 1 liten neve frisk koriander
- Saften av en halv lime
- Nykvernet pepper
- Olivenolje
- Nøytral olje til pensling av laks før grilling
- Flaksalt

Del avokadoene i to, ta ut steinene og fjern skallet. Kutt fruktkjøttet i terninger og knus det med en gaffel. Smuldre laksen og bland den med avokadoen. Laksen skal være saftig og enkel å blande med avokadoen. Smak til med limesaft, salt og litt pepper, om du vil. Rør sammen lettmaiones og sriracha. Skjær vekk stilken og ta hjertesalatbladene forsiktig fra hverandre. Legg avokado- og lakseblandingen i salatbladene, ha over srirachadressing, fersk koriander og granateplefrø.



PRØV
FISKELYKKEN!



FISKESUPPE

- 4 PERSONER

- 1 pk. laksefilet
- 200 g pillede reker
- 2 gule løk
- 2 fedd hvitløk
- 1 persillerot
- 2 røde paprika
- ¼ ts kajennepepper
- 1 ss tomatpuré
- 7 dl vann
- 3 dl fløte
- 1 dill og sitron til pynt
- Salt
- Pepper
- Brød og smør til servering

Skrell løk, hvitløk og persillerot. Skjær persillerot i tynne skiver. Hakk løk og hvitløk. Del paprika i to og kutt den i strimler. Stek persillerot, løk, hvitløk og paprika i litt olivenolje. Ha i kajennepepper og tomatpuré. Hell over vann og fløte. La alt småkoke i ca. 20-25 minutter. Smak til med salt.

Skjær laks i terninger. La fisken trekke ca. 5 minutter i den varme suppen, dryss over reker og dill. Serveres med brød og smør.



REKER MED NY VRI

SOMMERENS
ENKLESTE AIOLI - 4 PERSONER

- 6 ss majones
- 1 lite hvitløksfedd, finrevet
- 1 sitronsaft
- Salt og pepper

Bland ingrediensene, smak til med sitron, salt og pepper og la stå i 10-15 minutter før servering.

DILL- OG
RØMMEDRESSING - 4 PERSONER

- 1 dl rømme eller crème fraîche
- 3 ss majones
- 2 ss finhakket dill
- 2 ts sitronsaft
- Salt og pepper

Bland ingrediensene, smak til med salt og pepper. La stå 10-15 minutter før servering.



KIWI'S PRISLØFTE
**“VI GIR OSS
ALDRI
PÅ PRIS!”**



NYHET!

HETE GRILLFAVORITTER!



VELUTSTYRTE PØLSER!

KARAMELLISERT LØK

- 3 løk
- 2 ss olivenolje
- 1 klype flaksalt
- 2 ss brunt sukker
- 2 ss balsamicoeddik

Rens løken og skjær den i tynne skiver. Varm opp oljen i en tykkbunnet kjele på lav varme. Ha i løk og salt, og stek på lav varme i 15–25 minutter. Rør om jevnlig, slik at løken ikke brenner seg. Når løken er myk og gyllen, tilsett sukker og eddik. Stek videre i 10 minutter, mens du fortsetter å røre til løken er klissete og karamellisert. Server løken lun.

HURTIGSYLTET AGURK

- 1 agurk
- 1 fedd hvitløk
- 4 ss eplecidereddik
- 1 chili
- ½ lime, saften
- Fersk dill til pynt
- Salt og pepper til smak

Kutt agurkene i tynne strimler eller skiver, bruk gjerne mandolin hvis du har. Legg dem i en skål. Finhakk hvitløk og chili, hakk dill og strø det over agurkene sammen med salt og pepper. Hell eddik over og bland godt sammen. Agurkene skal trekke i kjøleskapet i en time. Press limesaft og strø over dill til pynt før servering.

PAPRIKARELISH

- 12 små tomater
- 1 rød paprika
- 1 vårløk
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss olivenolje
- ½ sitron, saften
- ½ ts sukker
- Salt og pepper
- Pynt med finhakket koriander

Finhakk tomater, paprika og vårløk. Riv i hvitløken og vend sammen med olje og sitronsaft. Smak til med sukker, salt og pepper. Relishen kan gjerne trekke litt før servering. Topp med koriander og server.

HJEMMELAGET KETCHUP

- 1 gul løk
- 2 fedd hvitløk
- 1 boks hermetiske tomater
- 3 ss tomatpuré
- 1 ss hvitvinseddik
- 1 ss honning
- 1 ts dijonsennep
- 1 ts finmalt pepper
- ½ ts salt

Finhakk løk og hvitløk, og surr det mykt i en gryte. Ha i alle ingrediensene og la det koke i ca. 10 min. Kjør alt slett med stavmikser, og la det gjerne koke ned så det blir så tykt som mulig.

GRILLET ASPARGES MED YOGHURT OG KAPERS

— 4 PERSONER —

- 1 dl gresk yoghurt
- 1 fedd hvitløk
- Flaksalt
- 2 pk. grønne asparges
- 3 ss olivenolje
- 1 sitron
- 3 ss kapers
- ½ ts Chili Explosion

Rør sammen yoghurt, finrevet hvitløk og en klype flaksalt. Knekk av og kast den nederste delen av aspargesene. Gni dem inn med litt olje og flaksalt, før du griller dem til de har fått fine grillstriper. Del sitronen i to og grill den med snittsiden ned. Stek kapersene i en stekepanne over middels varme til de har åpnet seg og fått fin farge. Smør yoghurten utover et fat, legg på aspargesen og sitronen og topp med kapers, stekeoljen og kvern over litt Chili Explosion.

GRILLEDE TOMATER MED BASILIKUMOLJE

— 4 PERSONER —

- 1 pk. Juanita tomater
- 1 ss olivenolje
- 1 klype flaksalt

Legg tomaterne på et stykke aluminiumsfolie, topp med litt olje og en klype salt og grill over direkte varme til de har fått fin farge.

BASILIKUMOLJE

- 1 dl frisk basilikum, lett sammenklemt
- 1 dl olivenolje
- ½ sitron, saften
- ½ ts flaksalt
- ½ ts nykværnet pepper

Legg alle ingrediensene i en blender (eller bruk en stavmikser) og kjøp det sammen til en jevn og fin olje.



Alltid

15%  
**TRUMF-
BONUS**

på ALL fersk frukt og grønt
til alle KIWI PLUSS-kunder



Sunnhet til folket!

KIWI mini
pris

Kjøp kjapt, trygt og billig