 Kokkelørens sommerkasse består av favoritter som kan settes sammen til ulike middager ettersom hva som frister deg, her kommer noen forslag til kombinasjoner:

For lengre holdbarhet, legg salsiccia, bacon, bakt svin og pizzabunner i fryseren.

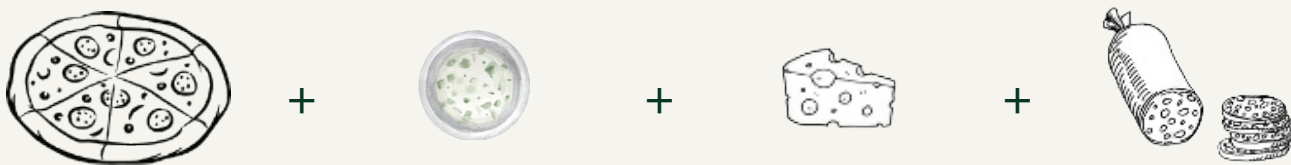
## Pizza

Bunn laget på surdeig, med kokkelørens tomatsaus, toppet med revet Rørosost og tronfjell spekeskinke



## Pizza

Bunn laget på surdeig, Kokkelørens hvite saus, toppet med revet Rørosost og Vulkan spekepølse eller sprøstekt tørrsaltet bacon



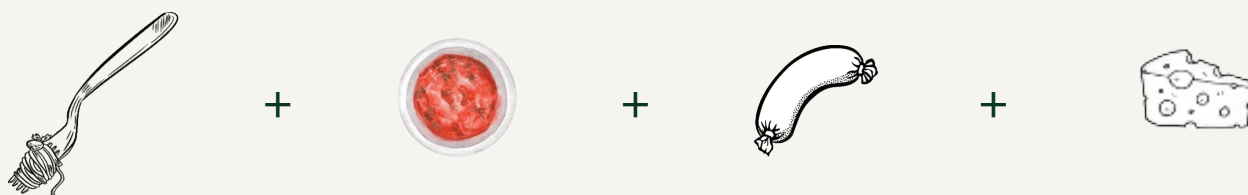
## Pasta

Lokalprodusert fersk pasta fra La Piersante med Kokkelørens pesto, tronfjell spekeskinke og revet Bufar ost fra Valdresmeieriet.




## Pasta

Lokalprodusert fersk pasta fra La Piersante med Kokkelørens tomatsaus, stekt salsicciapølse fra Felloni spekehus (ta av skinnet og stek som kjøttdeig). Her vil også Vulkanpølsen fra Metervare passe ypperlig! Toppes med revet Bufarost.



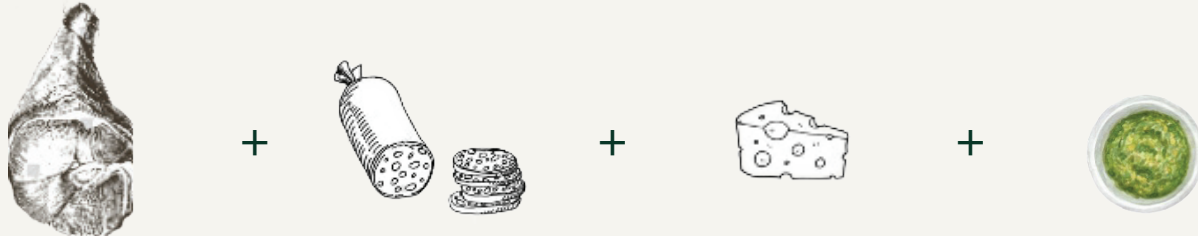
Bli en stjerne på kjøkkenet!

WWW.KOKKELØREN.NO

 Mix og match! Sett sammen ingrediensene til din favoritt, under har du litt inspirasjon.

### Charcuterie

Nydelig ost- og skinkefat med Tronfjell spekeskinke, Vulkan spekepølse fra Metervare, Bufarost fra Valdresmeieriet og Kokkelørens pesto.



### Grillet Salsiccia

Salsiccia fra Felloni med Kokkelørens pesto eller hvit saus, tilbehøret velger du etter eget ønske.



### Salat

Med vår populære cæsardressing, revet Bufarost og sprøstekt tørrsaltet bacon har du det perfekte utgangspunkt for en Cæsarsalat. Bland dressingen med romano eller hjertesalat, hakk litt sjalottløk og topp det hele med revet Bufarost og sprøstekt tørrsaltet bacon.



### Kokkelørens Ramen

Kyllingkraft, katsoubushi, kumbo, misosaus og langtidsbakt svineknokke fra Prima Jæren. Tilsett evt. egg, østerssopp og vårløk. Se egen fremgangsmetode.



Bli en stjerne på kjøkkenet!

WWW.KOKKELØREN.NO

# Kokkelørens Sommerkasse

Tilbehør

Tore: "Sitat"



KOKKELØREN

## Ingredienser

Ting

Tilberedningstid



Vanskelighetsgrad



Inneholder: Ting

NB. Vi anbefaler å skylle alle grønnsaker før bruk.



# KOKKELØREN

Bli en stjerne på kjøkkenet!

[WWW.KOKKELØREN.NO](http://WWW.KOKKELØREN.NO)



### Tips og triks

Smartness



### Visste du at...

- Blabla



### Drikke til maten

Vår hus-sommelier Emelie anbefaler:

- Mums