

Benitos Italia
**BENITO NAVAS 20 ITALIENSKE
FAVORITTOPPSKRIFTER**
– til under hundrelappen



Middag til familien for
**UNDER
HUNDRELAPPEN**
REMA 1000

OPPSKRIFTS-
HEFTE
nr 1

REMA 1000



Middag til familien for
**UNDER
HUNDRELAPPEN**
REMA 1000

ITALIENSKE FAVORITTER

til under
hundrelappen

Hei, jeg heter Benito Nava.
Jeg vokste opp på kjøkkenet i
familiens restaurant i Bologna.

Nå har jeg drevet italiensk
restaurant i Norge i 30 år.

Jeg skal vise deg hvor enkelt det er
å lage italienske favoritter til hele
familien – til under hundrelappen!

Buon Appetito!

Benito Nava

REMA 1000



Benitos meny

Hvis du tilhører de som synes det er et ork å plan-
legge middager gjennom en hel uke kan kanskje
denne menyen være noe for deg. Hvis enkelte av
forslagene ikke skulle falle i smak, finner du flere
middagsmenyer med oppskrifter på www.rema.no.



Middag til familien for
**UNDER
HUNDRELAPPEN**
REMA 1000

LAG DIN EGEN UKEMENY PÅ REMA.NO

Pasta Bolognese								Middag til 4* 96,-		
Scaloppine al limone										Middag til 4* 83,-
Sopprisotto med scampi										Middag til 4* 96,-
Minestrone Genovese										Middag til 4* 71,-
Italienske svinekoteletter med brokkoli										Middag til 4* 94,-
Pollo alla Contadina med italiensk brytebrød										Middag til 4* 78,-
Italiensk laksefilet med fersk tagliatelle										Middag til 4* 100,-



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

KJØTTDEIG, 500 G
kr 59,80 pr kg
29⁹⁰



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

KJØTTDEIG, 500 G
kr 59,80 pr kg
29⁹⁰



PASTA BOLOGNESE med penne

KLART PÅ
EN DRØY TIME



Middag til 4*
96,-
KR 24,- PR PERSON

Finhakk gulrot, løk, 2 stalker stangselleri og 100 gram pancetta. Dekk bunnen av en gryte med et tynt lag olivenolje og surr grønnsaker og pancetta på middels varme i 5 minutter. Tilsett 250 g kjøttdeig***, litt salt og nykværnet pepper og la det surre videre i 5 minutter til. Hell i tomatene og la sausen småkoke i en time.

Pastaen kokes i en stor kjele med rikelig med vann - ca en teskje salt pr liter vann. Og husk; pastaen skal alltid kokes al dente, ett minutt kortere koketid enn angitt på pakken. Pastaen skal ha litt "tyggemotstand".

*** Når du først lager bolognese er det smart å lage en stor porsjon, så har du til flere middager. Bruk hele pakken med kjøttdeig, 500 g, og tilsett en ekstra boks med tomat, eller to. Smak deg frem!

Kokkens tips:

En skvett vin som kokes med gir en ekstra god smak.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall. F.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



LORENZO PENNE RIGATE
500 g pk, kr 7,80 pr kg
3⁹⁰



HAKKEDE TOMATER,
LANDLORD
400 g boks, kr 16,- pr kg
6⁴⁰



100 G PANCETTA
(CA 250 G PAKNING)
kr 139,00 pr kg
35⁰⁰



1 GULROT
(CA 125 G)
Pose kr 10,- pr kg
1²⁵ **



1 GUL LØK
(CA 200 G)
Løsvekt, kr 8,50 pr kg
1⁷⁰



STANGSELLERI
STK
17⁰⁰

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
salt og pepper

KLART PÅ
CA 40 MIN.

ITALIENSKE KJØTTBOLLER Polpette Saporite



Middag til 4*
58,-
UNDER KR 15,- PR PERSON

Lag tomatsausen (se under). Legg en skive brød i bløt i litt melk. Finhakk ½ løk og la den surre i 2 ss smør til den er blank og myk. Klem melken ut av brødet og bland brød og den stekte løken med kjøttdeigen. Arbeid den godt inn sammen med to egg, salt og pepper. Form kjøttboller og stek dem i litt smør på middels varme til de har fått en jevn og fin farge. La kjøttbollene trekke i tomatsausen i noen minutter før du serverer dem med brokkoli, kokte poteter eller potetstappe.

TOMATSAUS - SALSA DI POMODORO

Lag gjerne dobbel porsjon.

Finhakk løk og eventuelt hvitløk. Bruk en halv løk pr. boks tomater. Dekk bunnen av en kjele med et tynt lag olivenolje. Tilsett løk og la den surre i oljen til løken er blank og myk. Tilsett tomatene og evt et fedd finhakket hvitløk. La sausen småkoke i 20 minutter. Smak til med salt og pepper. Salsa di pomodoro, tomatsaus, er sunt og godt og passer til både fisk, kjøtt og pasta.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall. F.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



1 GUL LØK
(CA 200 G)
Løsvekt, kr 8,50 pr kg
1⁷⁰



HAKKEDE TOMATER,
LANDLORD
400 g boks, kr 16,- pr kg
6⁴⁰



2 EGG
18 pk, kr 27,90
3¹⁰ **



1 BROKKOLI
ca 400 g, pr stykk
12⁰⁰



POTETER, 500 G
løsvekt, 9,50 pr kg
4⁷⁵

FRA KJØKKENSKAPET:

1 skive brød,
olivenolje, melk, smør
salt og pepper



Middag til familien for
UNDER
HUNDRELAPPEN
REMA 1000

FRESCA PIZZABUNNER
2 STK, 440 G
kr 49,77 pr kg
21⁹⁰



PIZZA CON CARNE (2 pizzaer)

KLART PÅ
CA 20 MIN.



Middag til 4*
96,-
KR 24,- PR PERSON



PIZZASAU med kjøtt
500 G, kr 99,80 pr kg
49⁹⁰



2 PK MOZZARELLA
2 pk á 125 g, kr 12,- pr pk
kr 96,- pr kg
24⁰⁰

Sett ovnen på maks temperatur. Smør kjøttsausen på pizzabunnene. Legg på skiver av mozzarella eller revet ost. Stek pizzaen til osten er smeltet og har fått en gyllen farge.

Kokkens tips:

Legg på tomatskiver eller halve cherrytomater. Dryss frisk eller tørket basilikum over pizzaen før steking.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsevekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvækt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

FRA KJØKKENSKAPET:
Evt. tørket basilikum



Middag til familien for
UNDER
HUNDRELAPPEN
REMA 1000

FRESCA PIZZABUNNER
2 STK, 440 G
kr 49,77 pr kg
21⁹⁰



BENITOS PIZZA (2 pizzaer)

KLART PÅ
CA 20 MIN.



Middag til 4*
96,-
KR 24,- PR PERSON



ITALIENSK SPEKESKINKE
50 g pk
29⁰⁰



NAPOLETANA tomatsaus
220 ml pk, kr 67,72 pr l
14⁹⁰



2 TOMATER
(CA 200 G)
løsevekt, kr 26,- pr kg
5²⁰



2 PK MOZZARELLA
2 pk á 125 g, kr 12,- pr pk
kr 96,- pr kg
24⁰⁰

Sett ovnen på maks temperatur. Smør tomatsausen utover pizzabunnene. Legg på skiver av mozzarella, tomater og evt. litt frisk eller tørket basilikum. Stek i ca 10 minutter til osten har smeltet og fått en gyllen farge.

Straks pizzaen er ute av ovnen, legg på skiver av italiensk spekeskinke. Drypp over noen dråper olivenolje og server.

Kokkens tips:

Legg på ruculasalat og evt. noen friske basilikumblader før servering.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsevekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvækt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje



Middag til familien for
**UNDER
HUNDRELAPPEN**
REMA 1000

ITALIENSK KRYDRET
LAKSEFILET
4 x 125 G, kr 118,- pr kg
5900



ITALIENSK LAKSEFILET med fersk tagliatelle

KLART PÅ
CA 20 MIN.



Middag til 4*
100,-
KR 25,- PR PERSON



2 PK TAGLIATELLE
å 250 g, kr 12,- pr pk
kr 48,- pr kg
2400



GRØNN PESTO
LANDLORD
190 g glass, kr 86,84 pr kg
1650

Sett på pastavannet. Stek laksefiletene på begge sider i en stekepanne eller grillpanne i ca 3 minutter på hver side. (Litt kortere tid hvis du vil ha en rosa kjerne.) Sett pannen til side og la laksen hvile mens du koker pastaen.

Kok pastaen etter anvisning. Slå av vannet og vend inn 1 dl pesto og eventuelt rucculasalat. Server gjerne med sitronbåter og grønn salat med vinaigrette (olje og eddikdressing).

Kokkens tips:

Vend rucculasalat inn i pastaen.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvækt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvækt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
salt og pepper



Middag til familien for
**UNDER
HUNDRELAPPEN**
REMA 1000

NATURELL
LAKSEFILET
4 x 125 G, kr 118,- pr kg
5900



NATURELL LAKSEFILET med sautert squash

KLART PÅ
CA 30 MIN.



Middag til 4*
91,-
UNDER KR 23,- PR PERSON



1 SQUASH
(CA 350 G)
løsvækt kr 35,- pr kg
1225



1 GUL LØK
(CA 200 G)
Løsvækt, kr 8,50 pr kg
170



1 SITRON
(CA 165 G)
løsvækt kr 16,- pr kg
264



PERSILLE
Pr stykk/potte
1000



POTETER, 500 G
løsvækt, 9,50 pr kg
475

Bruk en ostehøvel og lag lange remser av squashen. Finhakk en løk. Varm opp en stor panne med litt olivenolje og surr løken til den blir blank. Tilsett squashen og 1 dl hønsebuljong og sauter (steke mens du rører) i ca 5 minutter. Pensle laksen med olivenolje og stek den i en grill- eller stekepanne i ca 3 minutter på hver side. (Litt kortere tid hvis du vil ha en rosa kjerne.)

Dryss over finhakket persille. Smak til med saften av ½ sitron, salt og nykværnet pepper. Server med kokte poteter eller potetstappe.

Ønsker du asiatisk vri? Lag en liten saus av 3 ss soyasaus, 1ts finhakket chili, 1 fedd hvitløk, 1 ss sitronsaft, 2 ss olivenolje og 1ts honning. Hell sausen over fisken og server.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvækt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvækt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
hønsebuljong
salt og pepper



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

KLART PÅ
CA 30 MIN.

SCALOPPINE AL LIMONE

Enkelt og godt - typisk italiensk!



Middag til 4*
83,-
UNDER KR 21,- PR PERSON

Kok poteter. Press saften fra en sitron. Vend kyllingindrefiletene i hvete-mel. Smelt 2 ss smør i en stekepanne på middels varme og stek filetene i ca 1/2 minutt på hver side. Hell over saften av en sitron og stek videre i 1 minutt. Dryss over litt finhakket persille. Bruk en visp eller stapper, knus potetene og tilsett melk og en klatt smør. Smak til med parmesan, salt, nykvernet pepper og evt muskatnøtt. Server med en tomat- og rucculasalat med skivet løk og vinaigrette.

Kokkens tips: Kok ut pannen med litt hvitvin og kyllingbuljong etter at du har tatt opp scaloppinene. Da får du en fin saus du kan servere sammen med scaloppinene.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

LØVTYNN KYLLINGFILET
300 G, kr 99,67 pr kg

29⁹⁰



Nyhet!



4 TOMATER
(CA 400 G)

løsvekt, kr 26,- pr kg

10⁴⁰



1 SITRON
(CA 165 G)

løsvekt kr 16,- pr kg

2⁶⁴



1 GUL LØK
(CA 200 G)

Løsvekt, kr 8,50 pr kg

1⁷⁰



1 PK RUCCULA
Beger 70 g

14⁰⁰



PERSILLE

Pr stykk/potte

10⁰⁰



1 PK PARMESAN
40 g pk

6⁹⁰



POTETER, 600 G

løsvekt, 9,50 pr kg

5⁷⁰



1 DL MELK

1 l, kr 13,-

130^{}**

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje, smør,
hvetemel, muskatnøtt,
salt og pepper



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

KLART PÅ
CA 30 MIN.

FYLT KYLLINGFILET

Involtini di pollo



Middag til 4*
91,-
UNDER KR 23,- PR PERSON

Kok poteter. Trykk ut kyllingindrefiletene med flatsiden av en stor kniv. Legg to og to fileter sammen med tynne skiver av mozzarella mellom. Krydre med salt og nykvernet pepper. Legg på noen blader basilikum eller persille og surr italiensk spekeskinke rundt.

Stek på middels varme i 2 minutter på hver side. La de fylte kyllingfiletene hvile i pannen i ca. 5 minutter. Lag potetstappe og vend inn hakkede, friske tomater. Drypp over balsamicoeddik og server.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

LØVTYNN KYLLINGFILET
300 G, kr 99,67 pr kg

29⁹⁰



Nyhet!



ITALIENSK SPEKESKINKE
50 g pk

29⁰⁰



2 TOMATER
(CA 200 G)

løsvekt, kr 26,- pr kg

5²⁰



1 PK MOZZARELLA
125 g, kr 96,- pr kg

12⁰⁰



PERSILLE

Pr stykk/potte

10⁰⁰



POTETER, 500 G

løsvekt, 9,50 pr kg

4⁷⁵

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje, smør,
balsamico,
salt og pepper



Middag til familien for
**UNDER
HUNDRELAPPEN**
REMA 1000

Nyhet!
POLLO ALLA DIAVOLA
640 g
kr 54,53 pr kg
34⁹⁰



KLART PÅ
CA 20 MIN.

POLLO ALLA DIAVOLA

Djevelkylling med lun potetsalat



Middag til 4*
64,-
KR 16,- PR PERSON

Varm kyllingen som anvist på pakningen. Kutt poteter i båter og kok til de er møre. La brekkbønnene koke med potene de siste par minuttene. Slå av vannet og vend inn olivenolje, en hakket løk og finhakket hvitløk.

Smak til med presset sitron, salt og nykvernet pepper. Server med italiensk brytebrød.



1 PK BREKKBØNNER
Frosne, 300 g pk,
kr 38,33 pr kg
11⁵⁰



1 GUL LØK
(CA 200 G)
Løsvekt, kr 8,50 pr kg
1⁷⁰



1 SITRON
(CA 165 G)
løsvekt kr 16,- pr kg
2⁶⁴



2 PK HVITLØK
2 pk, 100 g
8⁰⁰



POTETER, 500 G
løsvekt, 9,50 pr kg
4⁷⁵

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
salt og pepper

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



Middag til familien for
**UNDER
HUNDRELAPPEN**
REMA 1000

Nyhet!
ITALIENSKE
SVINEKOTELETTER
CA 1 KG PR PK
kr 69,- pr kg
69⁰⁰



KLART PÅ
CA 25 MIN.

ITALIENSKE SVINEKOTELETTER

med brokkoli i hvitløksolje



Middag til 4*
94,-
UNDER KR 24,- PR PERSON

Kok brokkoli knapt mør. Hell av kokevannet. Dekk bunnen av en panne eller gryte med et tynt lag olivenolje, tilsett 2 fedd finhakket hvitløk og la brokkolibukettene surre i oljen i et par minutter. Stek kotelettene i en grill- eller stekepanne på sterk varme til de er gylne på begge sider. Senk varmen og stek videre i ca 5 minutter. Server sammen med brokkolien og kokte poteter eller potetstappe.



1 BROKKOLI
ca 400 g, pr stykk
12⁰⁰



2 PK HVITLØK
2 pk, 100 g
8⁰⁰



POTETER, 500 G
løsvekt, 9,50 pr kg
4⁷⁵

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
salt og pepper

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

ITALIENSKE
KJØTTBOLLER
600 G
kr 91,67 pr kg
55⁰⁰



Nyhet!



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

PANCETTA
CA. 250 G PK
kr 139,- pr kg
35⁰⁰



Nyhet!

ITALIENSKE KJØTTBOLLER

“Lady og Landstrykeren”

KLART PÅ
CA 30 MIN.



Middag til 4*
87.-
UNDER KR 22,- PR PERSON

TOMATSAUS - SALSA DI POMODORO

Lag gjerne dobbel porsjon.

Finhakk løk og 2 fedd hvitløk. Bruk en halv løk pr. boks tomater. Dekk bunnen av en kjele med et tynt lag olivenolje. Tilsett løken og la den surre i oljen til løken er blank og myk. Tilsett tomatene og finhakket hvitløk. La sausen småkoke i 20 minutter. Smak til med salt og pepper. Salsa di pomodoro, tomat saus, er sunt og godt og passer til både fisk, kjøtt og pasta.

Kok spaghetti al dente, ett minutt kortere enn anvist koketid. Varm kjøttbollene i tomat sausen. Vend spaghattien godt inn i tomat sausen og server med det samme.



2 BOKSER LANDLORD
TOMAT MED BASILIKUM
å 400 g, kr 8,- pr boks
kr 20,- pr kg
16⁰⁰



1 GUL LØK
(CA 200 G)
Løsevekt, kr 8,50 pr kg
1⁷⁰



2 PK HVITLØK
2 pk, 100 g
8⁰⁰



LORENZO SPAGHETTI
500 G, kr 12,- pr kg
6⁰⁰

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
salt og pepper

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsevekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall. F.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvikt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

KLART PÅ
CA 20 MIN.



Middag til 4*
60.-
KR 15,- PR PERSON

Klassikeren Spaghetti alla Carbonara er en av de mest populære pastarettene. Noen bruker erter, andre bruker løfte, men originalen består av spaghetti, egg, pancetta og parmesan. Navnet på retten kommer fra det italienske ordet for kull, carbonara, og det sies at den ble servert sultne kullgravere etter en lang dag i gruvene. De grovmalte pepperkornene i retten skulle illustrere kullet - det skal nemlig være godt med grovkvernet pepper på carbonaraen.

Sett på pastavannet. Skjær pancetta, italiensk bacon, i små biter og stek det i litt olivenolje til det er mykt, ikke sprøtt. Visp eggene i en stor bolle og tilsett to poser parmesan og baconet. Krydr godt med nykvernet pepper. Kok pastaen al dente, dvs ett minutt kortere enn anvist på pakken. Hell av pastavannet. (Ta vare på en kopp av pastavannet.) Vend pastaen godt sammen med egg, parmesan og pancetta og spe med litt av pastavannet. Server straks med rikelig med nykvernet pepper.

Kokkens tips: Spar litt av pastavannet og tilsett hvis pastaen trenger litt mer væske.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsevekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall. F.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvikt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

LORENZO SPAGHETTI
500 G, kr 12,- pr kg
6⁰⁰



3 EGG
18 pk, kr 27,90
4⁶⁵**



2 PK PARMESAN
å 40 g, kr 6,90 pr pk
13⁸⁰

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
salt og pepper



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Nyhet!
LORENZO PENNE RIGATE
500 G
kr 7,80 pr kg
390



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Nyhet!
POLLO GRATINATO
680 G
kr 51,32 pr kg
3490



PENNE ALL'ARRABBIATA

KLART PÅ
CA 30 MIN.



Middag til 4*
70,-
UNDER KR 18,- PR PERSON

Arrabbiata betyr sint eller hissig på italiensk og chili har gitt den dette navnet!

Finhakk 1 løk, 2 fedd hvitløk, 1 chili (sjekk styrken) og 100 g pancetta. Fres det i litt olivenolje til løken blir blank. Tilsett hermetiske tomater og litt salt. Legg på lokk og la det koke i ca 30 minutter. Kok pastaen i rikelig, lettsaltet vann, ca 1 ts pr liter. La den renne godt av før du tilsetter sausen. Servér med parmesan.



PANCETTA
CA 250 G PK
kr 139,- pr kg
3500



HAKKEDE TOMATER,
LANDLORD
400 g boks, kr 16,- pr kg
640



1 GUL LØK
(CA 200 G)
Løsvekt, kr 8,50 pr kg
170



2 PK HVITLØK
2 pk, 100 g
800



1 PK CHILI
75 g pr pk
750



1 PK PARMESAN
40 g pr pk
690

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje
og salt

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

POLLO GRATINATO

Ostegratinert hel grillet kylling

KLART PÅ
CA 20 MIN.



Middag til 4*
65,-
UNDER KR 17,- PR PERSON

Varm kyllingen som anvist og server med grillede grønnsaker.

GRILLEDE GRØNNSAKER:

Skjær squash i 1 cm tykke skiver på langs, dryss over litt salt. Del paprikaen i fire. Pensle grønnsakene med olivenolje. Bruk grillrist eller grillpanne og grill grønnsakene i ca 5 minutter på hver side, til de er myke og gylne. Legg grønnsakene på et fat. Pisk dressingen godt sammen og hell den over grønnsakene.

DRESSING:

saften av 1 sitron
1 fedd finhakket hvitløk
4 ss olivenolje
salt og pepper



1 SQUASH
(CA 350 G)
løsvekt kr 35,- pr kg
1225



1 RØD PAPRIKA
(CA 150 G)
løsvekt kr 45,- pr kg
675



2 PK HVITLØK
2 pk, 100 g
800



1 SITRON
(CA 165 G)
løsvekt kr 16,- pr kg
264

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
salt og pepper

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

KYLLINGKJØTTDEIG
300 G
kr 73,- pr kg
21⁹⁰



KLART PÅ
CA 30 MIN.

KYLLING BOLOGNESE



Middag til 4*
76,-
KR 19,- PR PERSON

Fres 1 finhakket løk og 2 finhakkede hvitløksfedd blankt i litt olivenolje i en kjele. Ha i 1 raspet gulrot, og la det surre videre i noen minutter. Tilsett kyllingkjøttdeig og bland den godt sammen med de andre ingrediensene og stek videre i 2-4 minutter. Hell over sausen, smak til med salt, nykvernet pepper og evt finhakket chili.

Kok spaghetti al dente, ett minutt kortere enn angitt koketid, og vend sausen godt inn. Server med parmesan.

Kokkens tips: Smak til med finhakket chili.



2 PK NAPOLETANA
tomatsaus
å 220 ml, 67,72 pr l
29⁸⁰



1 GUL LØK
(CA 200 G)
Løsvekt, kr 8,50 pr kg
1⁷⁰



1 GULROT
(CA 125 G)
Pose kr 10,- pr kg
1^{25}**



2 PK HVITLØK
2 pk, 100 g
8⁰⁰



1 PK PARMESAN
40 g pr pk
6⁹⁰



LORENZO SPAGHETTI
500 G, kr 12,- pr kg
6⁰⁰

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
salt og pepper

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

SOPPBLANDING
250 G PK
kr 95,60 pr kg
23⁹⁰



KLART PÅ
CA 40 MIN.

SOPPRISOTTO MED SCAMPI

Risotto ai funghi e gamberi



Middag til 4*
96,-
KR 24,- PR PERSON

La soppen tine på litt husholdingspapir. Lag 1 l kyllingbuljong. Varm 3 ss olje og 2 ss smør i en vid, tykkbunnet kasserolle. Tilsett en finhakket løk og fres over middels varme til løken er myk og blank. Vend 250 g ris godt inn i oljen. Rør i soppen og surr videre i et par minutter. Hell i litt kokende buljong og rør til den har kokt inn. Fortsett å spe med buljongen til risen er mør og du har tilsatt all buljongen. (ca 20 min.)

Rør inn 4 ss finhakket persille og ca 50 g parmesan, smak til med salt og nykvernet pepper. Server med ekstra parmesan.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



1 PK SCAMPI,
FROSSEN
500 g, kr 79,80 pr kg
39⁹⁰



250 G SCOTTI
RISOTTORIS
1 kg pk, kr 24,-
6^{00}**



2 PK PARMESAN
40 g pr pk
13⁸⁰



1 GUL LØK
(CA 200 G)
Løsvekt, kr 8,50 pr kg
1⁷⁰



PERSILLE
Pr stykk/potte
10⁰⁰

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje, smør,
hønsbuljong,
salt og pepper

Nyhet!



Middag til familien for
**UNDER
HUNDRELAPPEN**
REMA 1000

ITALIENSK
SUPPEBLANDING
800 G PK
kr 31,12 pr kg

24⁹⁰



Middag til familien for
**UNDER
HUNDRELAPPEN**
REMA 1000

POLLO ALLA
CONTADINA
800 G
kr 48,75 pr kg

39⁰⁰



MINISTRONE GENOVESE

KLART PÅ
CA 1 TIME



Middag til 4*
71,-
UNDER KR 18,- PR PERSON

Minestrone betyr "stor suppe" på italiensk. Denne suppen både varmer og metter og gir styrke på dager du trenger litt ekstra energi. I Genova tilsetter en gjerne pesto i suppen, derav navnet "minestrone genovese". Bruk det du har av grønnsaker og komponer din egen minestrone.

Kutt poteter i små terninger og kål i strimler. Kok opp 1,2 liter vann og tilsett buljongterninger. Tilsett 2 ss olivenolje og alle grønnsakene, bortsett fra salat- og grytebønnene. Smak til med salt og pepper. Legg på lokk og la det småkoke i ca 1 time. Rør inn bønnene rett før servering og pesto hvis du ønsker minestrone genovese. Server med revet parmesan og focaccia.



1 BOKS LANDLORD
SALAT-/GRYTEBØNNER
400 g pr boks, kr 15,- pr kg

6⁰⁰



1 KÅLHODE
(CA 1,3 KG)
løsvekt kr 11,- pr kg

14³⁰



1 PK PARMESAN
40 g pr pk

6⁹⁰



GRØNN PESTO,
LANDLORD
190 g glass, kr 86,84 pr kg

16⁵⁰



POTETER, 250 G
løsvekt, 9,50 pr kg

2³⁸

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
hønsbuljong,
salt og pepper

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.

POLLO ALLA CONTADINA med italiensk brytebrød

KLART PÅ
CA 15 MIN.



Middag til 4*
78,-
UNDER KR 20,- PR PERSON

Varm retten som anvist og smak gjerne til, som Benito anbefaler, med litt hvitvin. Servér med italiensk brytebrød og en grønn salat!

SITRONVINAIGRETTE

Passer godt til salater med kylling og skalldyr.

4 ss olivenolje
2 ss presset sitron
1 ts dijonsennep
timian eller andre urter
salt, pepper og sukker

Visp sammen olje, sitronjuice og sennep i en bolle. Smak til med salt, pepper, tørkede eller friske urter og sukker.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



1 PK RUCCULA
Beger 70 g

14⁰⁰



1 STK ISBERGSALAT

15⁰⁰



ITALIENSK
BRYTEBRØD
440 g, kr 25,- pr kg

10⁰⁰

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
balsamico,
salt og pepper



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

PASTABOLLER
500 G
kr 78,- pr kg
39⁰⁰



Nyhet!

KLART PÅ
CA 20 MIN.

PASTABOLLER MED FUSILLI

Barnas favoritt



Middag til 4*
67.-
UNDER KR 17,- PR PERSON



LORENZO FUSILLI
500 G, kr 12,- pr kg
6⁰⁰



1 PK CARBONARA SAUS
220 ml, kr 76,81 pr l
16⁹⁰



2 TOMATER
(CA 200 G)
løsvekt, kr 26,- pr kg
5²⁰

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje,
salt og pepper

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



Middag til familien for
UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

KYLLINGFILET
300 G
kr 163,00 pr kg
48⁹⁰



KLART PÅ
CA 20 MIN.

SCALOPPINE AV KYLLINGBRYST



Middag til 4*
85.-
UNDER KR 22,- PR PERSON

Press saften av en sitron. Skjær kyllingfileten i to på langs. Legg plastfolie på et skjærebrett og bank filetene flate. Vend dem i hvetemel. Smelt 2 ss smør i en stekepanne på middels varme og stek filetene i ca et halvt minutt på hver side. Hell over saften av en sitron og stek videre i ett minutt. Dryss over litt finhakket persille og smak til med salt og nykvernet pepper. Server med poteter og dampede grønnsaker som brokkoli og gulrøtter.

Kokkens tips: Kok ut pannen med litt hvitvin etter at du har tatt opp scaloppinene, og smak til med salt og pepper. Da får du en fin saus. Eller tilsett 2 dl buljong og la det koke inn ett minutt.

*Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 tomater, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt per stykk ganget med antallet. **Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften inkluderes likevel prisen for hele pakningen i den totale middagsprisen, med unntak av egg, melk, ris, pasta og gulrøtter som man ofte har i husholdningen. Pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene er imidlertid inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen. Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk. Se www.rema.no for flere detaljer.



1 SITRON
(CA 165 G)
løsvekt kr 16,- pr kg
2⁶⁴



1 BROKKOLI
ca 400 g, pr stykk
12⁰⁰



3 GULRØTTER
(CA 375 G)
Pose kr 10,- pr kg
37^{5}**



PERSILLE
Pr stykk/potte
10⁰⁰



POTETER, 600 G
løsvekt, 9,50 pr kg
5⁷⁰



1 DL MELK
1 l, kr 13,-
130^{}**

FRA KJØKKENSKAPET:

Olivenolje, hønse-
buljong, hvetemel
salt og pepper

BRUSCHETTA



Start gjerne måltidet med bruschetta (*uttales brusketta*).

Bruschetta er grillet brød med hvitløk og olivenolje.

Panini egner seg godt.

Kan spises som det er, eller med hakkede tomater, parmaskinke, pesto eller mozzarella.

Bruschetta serveres som regel som antipasti (*forrett – før pastaen*).

Adopter italienernes tradisjon - start måltidet med en bruschetta.

I ITALIA STÅR DET ALLTID BRØD OG OLIVENOLJE PÅ BORDET.

REMA 1000 har utviklet en ny serie brød med inspirasjon og kunnskap fra Italia.

Start gjerne måltidet med en bruschetta, eller en tomat - og mozzarellasalat og focaccia. Buon appetito!

ITALIENSK
BRYTEBRØD,
ca 400 g

10,-
PR PK



25,-
PR PK

FOCACCIA,
ca 350 g

PANINI,
ca 320 g

18,-
PR PK



HVORDAN KOKE PASTA

Det aller viktigste med pasta er at den kokes riktig. Pastaen skal ha tyggemotstand - være al dente, som italienerne sier.

Pastaen fortsetter kokeprosessen også etter at du har tatt den opp av vannet. For å oppnå riktig konsistens på pastaen, *al dente*, kan du kutte koketiden med ett minutt i forhold til anbefalt koketid.

Smak på pastaen underveis og finn den perfekte konsistens og tyggemotstand.

SLIK KOKER DU PASTA:

- **10, 100, 1000 REGELEN:** 10 g salt til 100 g pasta i 1000 g (1 l.) vann!
- Ha salt i vannet før pastaen legges i, ca 1 ts pr liter
- Ha i pastaen når vannet fosskoker
- Pastaen skal kokes uten lokk
- Rør om av og til, slik at ikke pastaen klitrer seg sammen
- Sjekk underveis, og ta den opp i tide. Ett minutt før angitt koketid.
- Spar på en kopp av pastavannet til jevning og justering av pastasausen. Vannet kan fint brukes til å justere tykkelsen på pastasausen om den er for tykk, eller om du ønsker en litt kremet konsistens i f.eks. Spaghetti Carbonara.

I Italia velger man pastasort ut fra hvilken saus og ingredienser som skal serveres med. Penne med erter er en klassisk kombinasjon - ertene gjemmer seg inni pastarørene.



Alle pakninger
500 g



Koketiden på tørket pasta er på 8-10 minutter, avhengig av hvilken type pasta det er; penne, spaghetti, fusilli eller andre typer.

Fersk pasta er klar på 3-4 minutter, avhengig av sort. Smak underveis!

FARFALLE - sløyfer

FUSILLI - skruer

LASAGNE - flate plater

CELENTANI - små pastaskruer

MAKARONI - korte rør, riflede eller buede

PENNE - korte tykke rør

SPAGHETTI - tynne middels lange stenger

TAGLIATELLE - brede flate bånd

PORSJONBEREGNING:

Tørr pasta: 70 g pr porsjon

Fersk pasta: 200 g pr porsjon

TIRAMISÙ

1 ferdig kakebunn
250 g mascarpone
1/3 l kremfløte
1,5 dl sukker
2 eggeplommer
5 dl espressokaffe
(eventuelt veldig sterk kaffe)

*Dette er hele Italias nasjonaldessert.
Tiramisù betyr "løft meg opp". Kaken med espresso
og italiensk kremost løfter deg opp i skyene!*

Pisk sukker og egg til en luftig eggedosis.
Pisk kremfløte luftig og visp inn mascarpone.
Bland så eggedosis med kremen og vend
den forsiktig. Bruk en kakeform med løs bunn.
Del kaken i to, legg en del ned i formen og dykk rikelig med
kaffe. Legg raust på et lag med krem. Legg på
toppen av kakebunnen, dykk den godt og avslutt med resten
av kremen. La kaken hvile minst i 30 minutter.
Ta forsiktig vekk kakeformen. Dryss kakao over kaken.
Alltid espresso etter desserten – caffè latte er frokost i Italia!

Kokkens tips:

Pynt gjerne med ekstra krem.
Kaken er ideell i porsjonsformer,
del bare sukkerbrødet i ønsket
fasong og størrelse.

BELLA ITALIA - GELATO ORIGINALE

EKTE ITALIENSK ISKREM

Italiensk iskrem er kjent for sin fantastiske smak og kremede konsistens. Nå kan du få verdens beste is på REMA 1000 !

NOCCIOLA:

Iskrem med hasselnøtt og hasselnøtt-sjokoladesaus, pyntet med ristede hasselnøtter.

TIRAMISÙ:

Iskrem med smak av kaffe, pyntet med kakao.



0,9 l.

35,-
PR PK

ITALIENSKE DESSERTER:

TIRAMISÙ

PANNA COTTA

MOUSSE AU CHOCOLAT

LEMONCELLO



2 pk

22,-
PR PK

ALLTID I SKAPET

Tomat, hvitløk, sitron og olivenolje er utgangspunkt for mange retter i det italienske kjøkkenet. Alltid lurt og ha disse nøkkelingrediensene i hus. I tillegg er det en del andre ting du bør ha i skapet når du skal ha italienske retter på menyen:



CUCINA
OLIVENOLJE
500 ml
29⁰⁰

Olivenolje er uunnværlig i det italienske kjøkkenet. Benito bruker olivenoljen i sauser og supper, på pizza og pasta, på grillede grønnsaker og i marinader. Drypp litt god olivenolje på lune poteter og grønnsaker og smak til med salt, pepper og friske urter – veldig enkelt og veldig godt.



NØYTRALE OLJER
1 liter Landlord
rapsolje
17⁵⁰

Olivenolje egner seg ikke særlig godt til steking når du skal steke på høy temperatur. Sørg derfor for å ha en smaksnøytral olje i skapet, som raps- eller solsikkeolje.



HAKKEDE TOMATER
400 g boks, Landlord
6⁴⁰

I det italienske kjøkkenet er tomater helt uunnværlig. Sørg alltid for å ha noen bokser i kjøkkenskapet.



GRØNN PESTO
190 g glass, Landlord
16⁵⁰

Landlords grønne pesto - BEST I TEST!
Godt på pizzaen og i ulike pastaretter.



KNORR
HØNSEBULJONG
6 liters blokk
16⁰⁰

Alltid buljong i skapet - til sauser, supper og risotto.



PARMESAN
poser á 40 g
6⁹⁰

Hva er vel pasta uten parmesan? Helt uunnværlig i italiensk matlaging. Prøv også parmesan i potetstappen. Molto buono! (kjempegodt!)



MAILLE
DIJON SENNEPE
380 g
21⁰⁰

En god sennep er alltid smart å ha i skapet. Både til dressinger, marinader og til gratinering.



CUCINA
BALSAMICO EDDIK
250 ml
19⁰⁰

Alltid eddik i skapet, både til dressinger og sauser. I den klassiske tomatsalaten med mozzarella er balsamico et must!



MALDON HAVSALT
250 g
34⁴⁰

Savner du salt savner du alt! Havsalt smaker godt og har mye smak, bruk derfor mindre enn vanlig salt. Smak deg fram!



BLACK BOY
HEL PEPPER
70 g
39⁰⁰

Noen drag med pepperkverna må ofte til før retten er helt komplett. Og pepper skal alltid være nykvernet.



BLACK BOY
TØRKEDE URTER

Noen urter egner seg godt til tørking og inneholder mye smak. Timian, rosmarin og oregano er fine urter å ha i kjøkkenskapet.



Finne flere oppskrifter
til under hundrelappen
fra Benito Nava på
www.rema.no

REMA 1000