

Artikler

# Oppskrifter med norsk lam fra Gilde





Lam fra Gilde er i verdensklasse når det kommer til smak og kvalitet! Lammelår, koteletter, fårikål og lammestek. Her finner du oppskrifter til påskelam og andre oppskrifter for hele året.

**Kjøp norsk lam fra Gilde på nett**

**Kjøp produkter fra Gilde på nett**



**Lammesesongen er her!**



Rating of this product is 4.17 out of 5.

## **Fårikål**

Fårikål regnes av mange som Norges nasjonalrett, og her gir deg oppskriften på god, klassisk fårikål. Retten er enkel å lage, men kjøttet skal trekke i minst 2 timer. Du kan også gjerne lage fårikål...

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## Lammestek med poteter, asparges og fetakrem

Oppskrift på surret lammestek i ovn servert med poteter, asparges og fetakrem. Lam står ofte på menyen i forbindelse med høsten, men er også en flott påskemiddag! Vi tar deg gjennom stegene til en...

Image not found or type unknown



[Les mer](#)





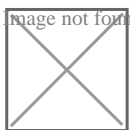
Rating of this product is 3.89 out of 5.

## Klassisk lammefrikassé

Lammefrikassé er Norsk tradisjonsmat på sitt beste og smaker fantastisk. Nydelig lammekjøtt kokt sammen med grønnsaker, servert med fyldig og lys saus. Tradisjonell og god søndagsmiddag.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## Helstekt lammelår med ovnsbakte rotgrønnsaker og chèvre panacotta

Oppskrift på helstekt lammelår med ovnsbakte rotgrønnsaker og chèvre panacotta. Lammelår er perfekt når du skal ha mat til mange, og er spesielt populært til påske. Størrelsen på et lammelår vil...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





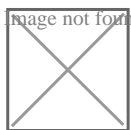
Rating of this product is 5 out of 5.

## Lammecarré med glaserte gulrøtter, poteter og sellerirotmos

Oppskrift på lammecarré med honingglasserte gulrøtter, poteter, stekt steinsopp og sellerirotmos. Lammecarré er saftig og mørt kjøtt som passer perfekt til selskap eller når du bare vil kose deg litt...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



## Flere oppskrifter med lam



Rating of this product is 4.69 out of 5.

## Lammegryte

En smaksrik og varmende lammegryte full av mørt kjøtt og gode grønnsaker. Med sin fylldige smak er dette en nydelig påske middag. Denne oppskriften er en one pot variant med grønnsaker, laurbærblad og...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Oppskrift

## Pasta med lammeskav

Middagstips for hverdagen! Viste du at lam passer perfekt til pasta? Prøv denne oppskriften da vel.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



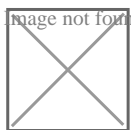
Rating of this product is 5 out of 5.

## Indisk lammegryte med ris

Klassisk indisk lammegryte! Lite smaker bedre enn en varmende og smaksrik gryte på kjølige dager. I denne oppskriften bruker vi hverdagslam sammen med grønnsaker og krydder fra det indiske kjøkkenet...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)







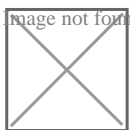
Rating of this product is 5 out of 5.

### **Asiatisk lammecurry med urter og grønnsaker**

Unn deg litt ekstra i påsken og disk opp en lammecurry med mye smak og styrke. Dette er en enkel og rask lammegryte hvor vi har kombinert asiatiske smaker med godt norsk lam. Hvis ikke denne...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## Lammekebab

Lammekebab er perfekt til påskemiddagen! Lag hjemmelaget kebab med norsk lam fra den norske bonden og få en deilig påskeopplevelse. Enten du velger å bruke frossen lammeskav eller kebabkrydrede...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## Gresk lammeburger med tzatziki

Gresk hamburger av norsk lam med tzatziki! Gled deg til en gresk-norsk opplevelse!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## Lammecurry med ris og nanbrød

Lammecurry er en slager som passer hele året! Det indiske kjøkkener er kjent for fantastiske gryter, og i denne oppskriften har vi kombinert smak og styrke med godt norsk lam. Hvis ikke denne...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 4.88 out of 5.

## Slik helsteker du lammelår

Ett mørt og saftig lammelår er nydelig mat til påske og høstsesongen. Steketid, langtidssteking, steketemperatur og kjernetemperatur er avgjørende for å få det perfekte resultatet. I denne guiden...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

## Er du en som griller hele året?



Rating of this product is 5 out of 5.

## Grillet lammebog med tabbouleh og appelsin yoghurt

Lam er ordentlig påskemat, og lam på grillen smaker fantastisk godt! Bogen er en av de mest smaksrike delene av lammet, og her serveres den med spennende og delikat tilbehør. Tabbouleh er en frisk og...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## Lammebiff med myntesalsa

Lam kan lages på veldig mange måter og med mye forskjellig tilbehør. I denne oppskriften bruker vi lammebiff av mørbrad sammen med syltet rødløk, poteter og myntesalsa som tilbehør. Lam mørbrad er en...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

## Lammelår i skiver med couscous

Lam er en påsketradisjon for mange. Lammelår i skiver med couscous er både sunt og smaker fantastisk! Denne oppskriften tar også lite tid å lage, ettersom lammet tilberedes rask i panne.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

## Lammespyd med salat og tzatziki

Man kan benytte seg av ferdig oppskårede stykker av lammekjøtt fra Gilde hvis man ikke ønsker å skjære opp et lammelår.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

## Lammelår i skiver med sommersalat og bringebærsalsa

Lammelår passer utmerket hele året og ikke minst på grillen! Ring sommeren inn med denne utrolig gode kombinasjonen av lam og friske smaker.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



## Se våre produktserier med lam





Produktserie

## Gilde hverdagslam

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

KAN MAN SMAKE  
 PÅ ET  
**LAND?**

**Gilde** Fra den norske bonden

**HELE NORGES LAM**  
**FARIKALKJØTT**  
 Fra bønder over hele landet

Vi tror faktisk det. Vi tror smaken henger sammen med beiteforholdene, enten det er langs kysten, i innlandet eller høyt opp på fjellet. Vi tror planter, gress, lyng og urter gjør noe med kjøttet. Og vi vet at flere hundre år med sauehold, har lært oss hva som skal til. Resten er opp til deg. Nå finner du årets ferske lam i butikker over hele Norge og flere gode oppskrifter på [gilde.no](http://gilde.no). **Vel behagme.**

Produktserie

## Hele Norges lam

Kan man smake på et land? Vi tror faktisk det! Vi tror smaken henger sammen med beiteforholdene, enten det er langs kysten, i innlandet eller høyt oppe på fjellet. Og vi vet at flere hundre år med...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Produktserie

## Gilde Gourmetlamm

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Artikkel

## Dyra våre - Lam og Får

Får og lam er utrolig godt tilpasset norske forhold. De beiter vanligvis i utmarka store deler av året. Det gir dem en smak og kjøttkvalitet som er anerkjent langt utover landets grenser.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)