

Ribberull på lussekatter



Delte lussekatter smurt med ribberull, philidelphiapost og appelsinmarmelade.

1

Lag appelsinmarmelade du kan bruke gjennom hele juletiden.

Vask sitrusfruktene og del de i småbiter – hvis skallet er tykt på noen av de er det bedre å skrelle det vekk. Ha appelsin og sitronbiter i en kjele sammen med vann, sukker og krydder og kok opp. La det småkoke under lokk i minst 2 timer. Ha marmeladen på rengjorte glass, avkjøl og sett mørkt og kjølig.

2

Lag en sandwich av lussekattene

Lag eller kjøp lussekatter. Server de som et delt rundtykke ved å skjær de i to og smør underdelen med philadelphiaost. Legg på et par skiver med ribberull og topp med deilig appelsinmarmelade med julesmak.

3

Topp og legg på lokket

Godt med litt timian på topp. Sett på lussekattlokket og ha den perfekte start på dagen!

God jul, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Ribberull 1 pk

philadelphia ost 1 pk

Timian 2 ss

Appelsinmarmelade

Appelsin 2 kg

Sitron 3 stk

Vann 1 l

Hvitt sukker 1 kg

Vaniljestang 1 stk

Stjerneanis 2 stk

Nellik 4 stk

Kanelstang 1 stk

Allergener