

**Oppskrift**

# **Ribberull på lussekatter**



Delte lussekatter smurt med ribberull, philadelphiaost 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