

Artikler

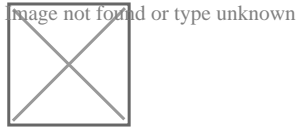
Alt om pinnekjøtt til jul



Få inspirasjon til årets middager med pinnekjøtt!

Gilde har gir deg alle tipsene du trenger til julematen!

Derfor har vi samlet alle våre pinnekjøtt oppskrifter, tips og tilbehør! Her finner du masse inspirasjon til oppskrifter som smaker like godt før og etter jul.



Kjøp produkter fra Gilde på nett



Prøv en av disse oppskriftene med pinnekjøtt



Rating of this product is 4.26 out of 5.

Pinnekjøtt med kålrabistappe og poteter

Pinnekjøtt med godt tilbehør er den vanligste julematen på Vestlandet, og har lange tradisjoner i julen. Dette er en oppskrift på klassisk pinnekjøtt med vossakorv og kålrabistappe. Beregn ca. 400-500...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 3.46 out of 5.

Øldampet pinnekjøtt

Norsk pinnekjøtt dampet i øl med søtpotetmos toppet med rosmarin. Det søte og salte i perfekt harmoni.
Wow dette er digg!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

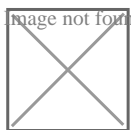


Rating of this product is 5 out of 5.

Pinnekjøtt med «Pommes Anna» på kålrot og søtpotet

Selv om denne retten tar 3 timer å lage er det bare ca. 60 minutter med forberedelser. Beregn alltid 500g pinnekjøtt per person.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

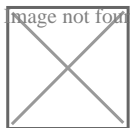


Rating of this product is 5 out of 5.

Grillet pinnekjøtt med rødkålsalat, nøtter og klementin

Selv om denne retten tar 3 timer å lage er det bare ca. 45 minutter med forberedelser. Beregn alltid 500g pinnekjøtt per person.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Oppskrift

Pinnekjøtt med jordskokk- og potetgrateng

Selv om denne retten tar 3 timer å lage er det bare ca. 35 minutter med forberedelser. Beregn alltid 500g pinnekjøtt per person.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Oppskrift

Pinnekjøttrester med tabbouleh og yoghurt-dressing

I denne retten bruker du pinnekjøttrester. Hvis du vil prøve denne retten uten at du har rester, beregner du ca. 400 - 600g pinnekjøtt.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



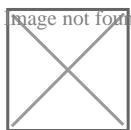
Oppskrift

Tortellini med pinnekjøtt og parmesan

Denne oppskriften er laget av "Sultne gutter" med Gildes "Vårt fineste pinnekjøtt". Retten er perfekt å lage om du har pinnekjøtt rester i romjulen!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Oppskrift

Ovnsgrillet pinnekjøtt med sprø grønnsaker

I denne retten bruker du rester av pinnekjøtt. Lompene finner du i frysedisken i butikken. Alternativt kan du bruke små tortillas.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



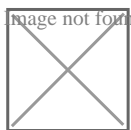
Rating of this product is 5 out of 5.

Varmende pinnekjøttssuppe

Selv etter verdens beste pinnekjøtt-middag kan det være mer igjen. Så hvorfor ikke lage verdens beste pinnekjøttssuppe? Bruk restene og lag et nytt og spennende måltid.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 5 out of 5.

Pinnekjøttpizza med juletopping

Hvor deilig er det ikke med pizza i romjulen? Her har du en variant der du kan bruke restene av pinnekjøttet til topping sammen med friskt granateple. Denne retten kan ta opp til 1 time å lage dersom...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.5 out of 5.

Juletaco med pinnekjøtt

Tiden på denne oppskriften forutsetter at du har pinnekjøttrester. Dersom du ikke har det må du beregne ekstra tid til å lage pinnekjøttet.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Øldampet pinnekjøtt med rotmos

Denne oppskriften er laget i samarbeid med Trines matblogg.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 4 out of 5.

Pinnekjøtt med rotmos og saus

Prøv denne enkle oppskriften med vårt fineste pinnekjøtt! Klassikern de fleste liker, fra den norske bonden!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



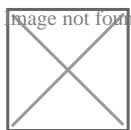
Rating of this product is 4.29 out of 5.

Slik vanner du ut pinnekjøttet

Fordi pinnekjøttet er saltet og tørket, og noe røkt, må kjøttet vannes ut før man tilbereder det. Avansert? ikke i det hele tatt! Her viser vi deg hvordan.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 3.5 out of 5.

Kålrabistappe med gulrot

Kålrabistappe er et klassisk tilbehør til pinnekjøtt. Denne oppskriften inneholder gulrot og fløte, for ekstra god smak. Beregn ca. 100-150g kålrabistappe per person.

Image not found or type unknown



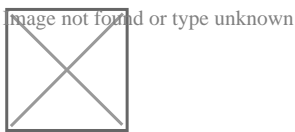
[Les mer](#)



Oppskrift

Revet pinnekjøtt med rødkålsalat og søtpotetaioli

Herlig pinnekjøttrett med rødkålsalat og søtpotet aioli i tortillalefse.



[Les mer](#)

Pinnekjøtt tilbehør

Pinnekjøtt med godt tilbehør har lange tradisjoner i julen. La deg inspirere til å servere pinnekjøtt med utradisjonelt tilbehør!



Rating of this product is 3.5 out of 5.

Kålrabistappe med gulrot

Kålrabistappe er et klassisk tilbehør til pinnekjøtt. Denne oppskriften inneholder gulrot og fløte, for ekstra god smak. Beregn ca. 100-150g kålrabistappe per person.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



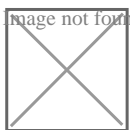
Rating of this product is 5 out of 5.

Blomkålpuré med bacon

Puré er et godt middagstilbehør der bacon gjør en god jobb som smakstilsetter og topping. Test ulike varianter som jordskokkpuré, ertepuré eller som i oppskriften under - blomkålpuré.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Dette kan du lage med rester av pinnekjøtt

Se flere oppskrifter i andre kategorier

Les mesterkokkens hemmelige tips til perfekt pinnekjøtt, eller blir inspirert av alle våre juleoppskrifter!



Kampanje

Mesterkokkens hemmelige pinnekjøtt-tips

Få tips til hvordan du velger det beste pinnekjøttet!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Konsept

Julemat - alle våre juleoppskrifter!

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Konsept

Alt om ribbe til jul!

? Få inspirasjonen til årets middager med ribbe ????

Image not found or type unknown

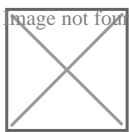
[Les mer](#)



Konsept

Julelunsj

Image not found or type unknown



[Les mer](#)