

Alle våre juleoppskrifter!



La deg bli inspirert til årets julemåltider



[Juleplanke med roastbiff, skinkestek og medisterkaker](#)
[Dette er perfekt til en førjulslunsj eller i romjulsdagene.](#)

[40m Middels 4 pers.](#)



Julepostei med deilig tilbehør

15m Lett 4 pers.



Julepølse med søtpotet og blåmuggkrem

1t. Middels 4 pers.



Spyd med julesylte

20m Lett 4 pers.



Medisterkaker med lun julesalat

40m Lett 4 pers.

Prøv en av disse oppskriftene i førjulen



Hel ribbe på fat med deilig tilbehør

3t 20m Lett 4 pers.



Øldampet pinnekjøtt

3t 20m Middels 4-6 pers.



Bøkerøkt skinke med fennikelsalat

40m Middels 4 pers.



Medisterkaker med ovnsbakte poteter, grønnsaker og saus

30m Middels 4 pers.



Halv julesylte

20m Middels 4 pers.



Julepølse med potetmos og grønnsaker

45m Middels 4 pers.



Julefjøl med roastbiff

15m Middels 4 pers.



Ribberull på landbrød med fikenmarmelade

15m Middels 4 pers.



Lutefisk med klassisk tilbehør

45m Middels 4 pers.



Julesylte med eple, kapers og bacon

20m Middels 4 pers.



Juleskinke med rotgrønnsaker og rødkålsalat

45m Middels 4 pers.

Pinnekjøtt



Pinnekjøtt med kårabistappe og poteter

3t 30m Middels 4 pers.



Pinnekjøtt med jordskokk- og potetgrateng

3t Middels 4 pers.



Pinnekjøttpizza med juletopping

30m Middels 4 pers.



Slik vanner du ut pinnekjøttet

24t Lett 4 pers.



Pinnekjøtt med «Pommes Anna» på kålrot og søtpotet

4t Vanskelig 4 pers.



Grillet pinnekjøtt med rødkålsalat, nøtter og klementin

3t Middels 4 pers.



Pinnekjøttrester med tabbouleh og yoghurt-dressing

30m Middels 4 pers.



Ovnsgrillet pinnekjøtt med sprø grønnsaker

35m Middels 4 pers.



Juletaco med pinnekjøtt

1t Lett 4 pers.



Øldampet pinnekjøtt

3t 20m Middels 4-6 pers.

Alt om pinnekjøtt

Konsept



Revet pinnekjøtt med rødkålsalat og søtpotetaoli

35m Lett 4 pers.

Ribbe



Chicharrónes med guacamole og baconmarmelade

13t Middels 4 pers.

Birger Frimo garanterer deg sprø svor til julemiddagen!

Konsept



Langtidsstekt ribbe

10t Middels 4-6 pers.



Hel ribbe på fat med deilig tilbehør

3t 20m Lett 4 pers.

Slik tiner du ribba, enten du har god eller dårlig tid

Inspirasjon



Kårabistappe med gulrot

50m Middels 4 pers.



Ribbe med medisterkaker og appelsinsaus

3t Middels 4 pers.



Asiatisk ribbe med glaze og bao buns

4t 25m Middels 7 pers.

Julepølse



#8 Julepølsebruschetta med blåmuggost

20m Lett 4 pers.



#57 Julepølse med rosenkål

30m Lett 4 pers.



Pølsemix

20m Lett 4 pers.



#32 Brushcetta med julepølse

30m Lett 4 pers.



Julepølse med søtpotet og blåmuggkrem

1t Middels 4 pers.



Julepølse med potetmos og grønnsaker

45m Middels 4 pers.



Røkt julepølse på ovnsbakt purre med hasselnøttsmør og timian

30m Middels 4 pers.



Julepanne med sosisser, lettsaltet rosenkål og mandler

20m Lett 4 pers.

Medisterkaker



Medisterkaker med ovnsbakte poteter, grønnsaker og saus

30m Middels 4 pers.



Lun julesalat med medisterkaker

30m Lett 4 pers.



Medisterkaker med saltbakt kålrot og kryddersmør

1t Middels 4 pers.



Deilige medisterkaker med smak av jul

40m Lett 4 pers.

Julepostei



Ovnsbakt leverpostei og bacon på rugbrød

35m Lett 4 pers.



Julepostei med syltet rødløk og julekrydrede sylteagurker

1t Middels 4 pers.



Rugbrød med grov leverpostei, lettsyltet agurk og spirer

20m Lett 1 pers.



Lun leverpostei med bacon

30m Lett 4 pers.

Sylte



Halv julesylte

20m Middels 4 pers.



Julesylte med eple, kapers og bacon

20m Middels 4 pers.



Fjøl med skivet sylte

20m Lett 4 pers.



Hel sylte, den halve i terninger

[35m Lett 4 pers.](#)

Mer til koltbordet



Spekemat på flatbrød

20m Lett 4 pers.



Spekeskinketoast med rogn

1t 50m Lett 4 pers.



Lammerull anrettet på toast

20m Lett 4 pers.



Juleskinke med klementinsalat

35m Lett 4 pers.



Glassert Juleskinke

40m Lett 4 pers.



Lutefisk med bacon og ertekrem

[1t Middels 4 pers.](#)

Mer inspirasjon og julestemning

Kampanje

Mesterkokkens hemmelige tips til perfekt pinnekjøtt

Få tips til hvordan du velger det beste pinnekjøttet, hvordan det vannes ut, dampes og tilberedes i ovn. Se alle Gildes oppskrifter på pinnekjøtt her.

Alt om pinnekjøtt

Konsept

Alt om ribbe til jul!

Konsept

Slik tiner du ribba, enten du har god eller dårlig tid

Inspirasjon