

Spyd med julesylte



Små spyd med edamer og skivet sylte. Tranbærsyltetøy, sennep- og philadelphia krem. Pære, fiken, pepperkaker og julekake. En skikkelig fjøl med juletapas.

1

Slik gjør du

Ha tranebær, julekrydder, sukker og en halv finhakket chili i en kjele og varm opp under omrøring til sukkeret har smeltet. Ha det i en bolle og lag resten av juletapasen.

2

Lag spyd

Del edamer i terninger og tre på spyd sammen med skivet sylte – eller legg de i en skål ved siden av brettet sylte på en fjøl. Del pære og fiken i båter og legg delte julekakeskiver og pepperkaker ved siden av. Topp med litt ferske urter.

Lag krem

Rør sammen philadelphiaost og sennep for en mild sennepskrem. Server syltetapasen med tranebærchutney og sennepskrem til en deilig førjulskveld.

Tips!

Husk at dette tilbehøret kan du bruke til det meste av julepålegget. Ribberull, skinkestek, lammerull er fantastisk på juletapasfjøl. Legg til litt lefser smør og godt brød hvis du ønsker.

Ingredienser

Du trenger

Gilde julesylte	2 pk
Edamerost	0,25 stk
Pære	1 stk
Fiken	2 stk
philadelphia ost	100 g
Grov sennep	2 ts
Pepperkaker	
Julekake	
Tranebær	1 pose
Kanelstang	1 stk
Stjerneanis	2 stk
Rød Chili	0,5 stk

Allergener

- Sennep
- Gluten