

Julelunsj



Her finner du alle våre oppskrifter og tips til julelunsj! Julen er en høytid der man ofte gjør ekstra stas på lunsjen, enten det er med venner, jobb eller familie. Hos Gilde finner du inspirasjon til enhver anledning.

Enkel julelunsj

Enkle oppskrifter for deg som vil lage noe raskt og godt.



Fjøl med skivet sylte

Her kan man være kreativ. Fyll en skål med syltede grønnsaker og annet godt og topp med litt friske urter.

[20m Lett 4 pers.](#)



Lammerull anrettet på toast

20m Lett 4 pers.



#51 Julepølse-omelett

20m Lett 4 pers.



Julefjøl med roastbiff

15m Middels 4 pers.



#8 Julepølsebruschetta med blåmuggost

20m Lett 4 pers.

Varm julelunsj



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.

1t Lett 4 pers.



Bacondadler

30m Lett 4 pers.



Juleplanke med roastbiff, skinkestek og medisterkaker

40m Middels 4 pers.



Pinnekjøttpizza med juletopping

30m Middels 4 pers.



Medisterkaker med lun julesalat

[40m Lett 4 pers.](#)

Perfekt til jobb



Ribberull på lussekatter

Delte lussekatter smurt med ribberull, philidelphiapost og appelsinmarmelade.

[20m Lett 4 pers.](#)



Spyd med julesylte

20m Lett 4 pers.



Julecarpaccio med roastbiff

20m Lett 4 pers.



Lun julesalat med medisterkaker

30m Lett 4 pers.



Halv julesylte

20m Middels 4 pers.

Flere oppskrifter med julemat



Julepostei med deilig tilbehør

Et skikkelig julesmørbrød med norsk julepostei. Lett å lage og veldig godt!

15m Lett 4 pers.



Bøkerøkt skinke med fennikelsalat

40m Middels 4 pers.



Julepølse med søtpotet og blåmuggkrem

1t. Middels 4 pers.



Julesylte med eple, kapers og bacon

20m Middels 4 pers.



Ribberull på landbrød med fikenmarmelade

15m Middels 4 pers.

Smakfullt tilbehør



Hjemmelaget rødkål

1t 30m Lett 4 pers.



Syltet rødløk

15m Lett 10 pers.



Kårabistappe med gulrot

50m Middels 4 pers.