

Artikler

Julelunsj



Julen er en høytid der man ofte gjør ekstra stas på lunsjen, enten det er med venner, jobb eller familie. Her finner du inspirasjon til enhver anledning!

Image not found or type unknown



Enkel julelunsj

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

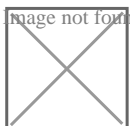


Oppskrift

Fjøl med skivet sylte

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

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Oppskrift

Lammerull anrettet på toast

Dette er forretten sauebonden Jan Erik fra Sørreisa lager i serien "Julegilde" som du kan se på Gildes Youtube-kanal i desember.

Image not found or type unknown

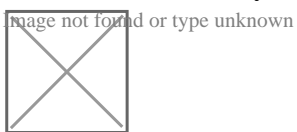
[Les mer](#)



Rating of this product is 4.5 out of 5.

Julepølse-omelett

Julepølse-omelett med cherrytomater, spinat, purre og salvie. Perfekt hvis du har rester igjen av julepølsa!



[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Julefjøl med roastbiff

Enkelt og godt i den travle førjulstid – men også luksuriøst på et julebord. Rødbeter i grove biter, kapers, rømme, gressløk, pepper, ristet rugbrød, salattopper, grove skiver smør, remulade.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Julepølsebruschetta med blåmuggost

Bruschetta med julepølse, pære, blåmuggost, fikenmarmelade og rosmarin

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

Varm julelunsj



Oppskrift

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.

Bacondadler

Dadler med bacon er en perfekt kombinasjon, ettersom de søte dadlene med det salte baconet smaker helt fantastisk sammen. Baconsurrede dadler passer perfekt som forrett, fingermat, snacks, til tapas...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 4.67 out of 5.

Juleplanke med roastbiff, skinkestek og medisterkaker

Dette er perfekt til en førjulslunsj eller i romjulsdagene.

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.

Medisterkaker med lun julesalat

Lun salat med småpoteter, og rosenkålblader, epler, mandler, appelsin og basilikumrømme.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

Perfekt til jobb



Oppskrift

Ribberull på lussekatter

Delte lussekatter smurt med ribberull, philidelphiapost og appelsinmarmelade.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

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.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Oppskrift

Julecarpaccio med roastbiff

Carpaccio med roastbiff høres vanskelig ut, men er veldig lett å lage.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

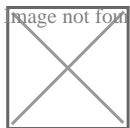


Oppskrift

Lun julesalat med medisterkaker

Det er alltid masse grønnsaker, ost, frukt og restemat igjen etter julemiddagene i romjulen. Og hva er vel bedre enn å få brukt opp det meste i en fyldig salat som metter?

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



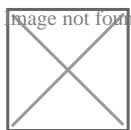
Rating of this product is 4.5 out of 5.

Halv julesylte

Norsk julesylte er supergodt og ganske enkelt å servere! Prøv 1/2 sylte på fjøl med syret rødløk, pannesteekte epler, knekkebrød og rødbetssalat.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Flere oppskrifter med julemat



Rating of this product is 3 out of 5.

Julepostei med deilig tilbehør

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

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Bøkerøkt skinke med fennikelsalat

Bøkerøkt norsk skinke med fennikelsalat med dill og klementin, godt brød og safranaioli.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Julepølse med søtpotet og blåmuggkrem

Syltet rødkål, ovnsstekte søtpotet-fries, frisk timian og pannestekt grønnkål med hvitløk. Blir det bedre?

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Julesylte med eple, kapers og bacon

En litt annerledes måte å spise julesylte på. Salat, eple, bacon og kapers, serveres på ristet landbrød.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Ribberull på landbrød med fikenmarmelade

Landbrød med norsk ribberull, fikenmarmelade, blå druer og fiken. Supergodt i jula!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

Smakfullt tilbehør



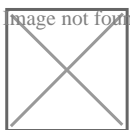
Oppskrift

Hjemmelaget rødkål

Hjemmelaget rødkål er enkelt og vil imponere gjestene dine! Passer perfekt til ribbe, kalkun og annen julemat.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





Rating of this product is 4.67 out of 5.

Syltet rødløk

Å lage syltet rødløk går raskt og er veldig enkelt. Denne oppskriften er ferdig på tre enkle steg og passer til nesten all slags mat.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

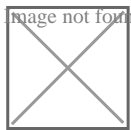


Rating of this product is 3.5 out of 5.

Kårabistappe med gulrot

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

Image not found or type unknown



[Les mer](#)