

Oppskrifter til julelunsj



Trenger du oppskrifter til julelunsj? Her har vi samlet en rekke oppskrifter du kan bruke til årets julelunsj med 100% norsk kjøtt fra den norske boden!



[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.



Ribberull på landbrød med fikenmarmelade

15m Middels 4 pers.



Bøkerøkt skinke med fennikelsalat

40m Middels 4 pers.



Halv julesylte

20m Middels 4 pers.

Kjøp norsk julemat fra Gilde på nett

Kjøp hos: Oda

oda

Kjøp hos: Meny

Kjøp hos: Coop

coop

Våre fineste jul

Julesylte halv 350g

5000002703 | 0.350 kg

Skinkestek 100g

5000002690 | 0.100 kg

Roastbiff 100g

5000000896 | 0.100 kg

[Vår Fineste jul medisterkaker 500g](#)

[5000003425 | 0.500 kg](#)

Flere oppskrifter som passer til julelunsj



Julepølse med potetmos og grønnsaker

45m Middels 4 pers.



Medisterkaker med ovnsbakte poteter, grønnsaker og saus

30m Middels 4 pers.



Pinnekjøttrester med tabbouleh og yoghurt-dressing

30m Middels 4 pers.



Lun julesalat med medisterkaker

30m Lett 4 pers.



Ovnsbakt leverpostei og bacon på rugbrød

35m Lett 4 pers.



Spekeskinketoast med rogn

1t 50m Lett 4 pers.



Spekemat på flatbrød

20m Lett 4 pers.



#51 Julepølse-omelett

20m Lett 4 pers.