

Karbonader, kjøttkaker og kjøttboller



Det er Ingen hemmeligheter i våre produkter - Vi har bare tatt deg et steg videre i prosessen slik at du ikke trenger kverne kjøttet og steke kjøttkakene selv.

Kjøp disse neste gang du handler

[Kjøp hos: Meny](#)

[Kjøp hos: Oda](#)

ooda

[Kjøp hos: Coop](#)

coop

Hemmeligheten bak Gilde Karbonader, Kjøttkaker og Svenske kjøttboller er at det ikke er noen hemmeligheter. For oss handler det om gode råvarer og selvfølgelig alltid norsk kjøtt for å gi deg den beste smaksopplevelsen. Vi lager til mange hver dag og kan gjerne lage til deg også.

[Karbonader 720g](#)

[5000009350 | 0.720 kg](#)

[Kjøttkaker 800g](#)

[5000003949 | 0.800 kg](#)

[Svenske kjøttboller 800g](#)

[5000001253 | 0.800 kg](#)

Lag en av disse oppskriftene



[Karbonader med fløtesaus og potetmos](#)

[Karbonader i fløtesaus er en middag som er en favoritt i mange norske hjem! Prøv vår variant med spennende tilbehør.](#)

[40m Middels 4 pers.](#)



Kjøttkaker i brun saus med potet

30m Middels 4 pers.



karbonader med egg på pannestekt landbrød

40m Middels 4 pers.



Svenske kjøttboller med fløtesaus og potetmos

40m Middels 4 pers.



Kjøttkaker med gulrotstuing

40m Lett 4 pers.

La deg friste av disse middagstipsene



Kjøttboller i tomatsaus

45m Middels 4 pers.



Karbonader i pitabrød

30m Middels 4 pers.



Karbonadesmørbrød

35m Lett 4 pers.



Kjøttkaker med ovnsbakte småpoteter og kantarellstuing

40m Lett 4 pers.



Bibimbap med karbonader

1t Middels 4 pers.



karbonader med nudelsalat og peanøttsaus

35m Middels 4 pers.



Karbonader "Greek style" med fetaost, oliven og grønnsaker

1t Lett 4 pers.



Tikka masala med kjøttkaker

30m Middels 4 pers.



Biff stroganoff med kjøttboller

25m Middels 4 voksne pers.



Pytt i panne med kjøttboller

30m Middels 4 pers.



Italiensk pasta med kjøttboller, fetaost og spinat

30m Lett 4 pers.



Pasta med kjøttboller og tomatsaus

30m Middels 4 pers.

Fagentusiasten

Inger Biche

Hvilket forhold har du til tradisjonsmat?

Et veldig godt et, smiler Inger. Jeg er fagsjef for en kategori der tradisjonsmat møter ferdigmat. Min jobb er å ta vare på tradisjonene fra det norske bondekjøkkenet og tilby dette til et stort publikum.

Vi tar utgangspunkt i hvordan bestemor gjorde det, så skalerer vi det opp og passer på at vi ivaretar de opprinnelige kvalitetene, forklarer Inger. Hjemme på kjøkkenbenken lager du kanskje en halv kilo karbonader, vi lager 3,2 tonn av gangen. Men kvernet storfekjøtt, melk, krydder og potetmel er utgangspunktet vårt også.

Tradisjonene endrer seg vel over tid?

Å ja! Best vises vel det ved alle nye impulser vi får fra utenlandske kjøkken. Jeg vil si at hos Gilde er vi flinke til å følge med på dette. Også må jeg få si at ferdigmatbegrepet er urettferdig negativt ladet. Når du kjøper en pakke kjøttkaker fra Gilde, er middagen på ingen måte ferdig.

Du kan jo fråtse i masse spennende og sunt tilbehør. Vi har bare tatt deg et steg videre i prosessen slik at du ikke trenger kverne kjøttet og steke kjøttkakene selv, avslutter Inger.

Les også

Konsept

Middagstips

Her har vi samlet alle Gildes middagstips. Tips til raske og enkle middager, men også oppskrifter du kanskje ikke lager til vanlig. Så, hva lager du til middag denne uken?

Taco til middag

Konsept

Lunsjtips

Konsept

Pizza - alle våre oppskrifter

Konsept

Pølsepausen - Alle turer fortjener en premie

Konsept