

## 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.

- - - -

## Julepølse-omelett

20m Lett 4 pers.