

Artikler

Spekemat



Spekemat er enkel og kjempegod festmat! Her du tips om anretning, tilbehør og andre oppskrifter. Gildes spekemat er laget etter lange norske tradisjoner med kun norsk kjøtt.

Anretning

En enkel måte å anrette spekemat på er å skjære pølsene i skiver, og brette spekeskinkene et par ganger så de får en tulipanform, slik som på bildet under. Et annet tips er å legge spekeskinkene lagvis rundt kanten av et glass, så blir det til slutt en pen rose når du tar dem av glasset.

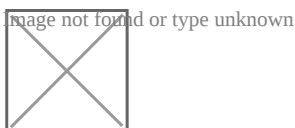
Prøv oppskriften under for en komplett planke med nydelig tilbehør!



Rating of this product is 5 out of 5.

17. mai-planke med norsk spekemat

En 17. mai fjøl med deilig spekemat er enkel, rask og smakfull festmat å servere på nasjonaldagen. Et nydelig spekefat er det perfekte midtpunktet på frokostbordet på 17. mai og er en fin rett til...



[Les mer](#)

Tilbehør

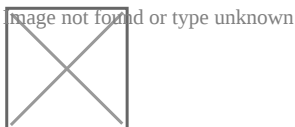
Tradisjonelt tilbehør til spekemat er eggerøre, flatbrød, asparges, ost og friske bær, som jordbær. Potetsalat og aioli er også alltid sikre vinnere!



Rating of this product is 3.75 out of 5.

Aioli

Hjemmelaget aioli er en slager på koldtbordet. Her har du en skikkelig god oppskrift.



[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Potetsalat med spekeskinke, eple og ramsløk

Potetsalat blir alltid best når man blander poteter og dressing, i dette tilfellet norsk ramsløk, mens potetene er varme. Men du kan også bruke restepoteter.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

TIPS! Beregn ca. 70 gram spekemat per person.

Spekemat til 17. mai

Spekemat en klassiker på 17. mai, enten det er til frokosten, koldtbordet eller til middag. Her har du noen oppskrifter laget spesifikt til nasjonaldagen!



Rating of this product is 5 out of 5.

Spansk 17. mai tapas

Tapasplanke er alltid en hit! Spekemat fra Gilde paret med smaker fra Spania tar oss på en reise til solfylte steder – akkurat det vi trenger i disse dager! Perfekt til sommerfesten eller 17. mai og...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Crostini med salami, manchego og tapenade

Crostini er en italiensk forrett som består av små skiver med ristet brød, og passer perfekt til 17 mai koldtbordet. Her gir vi deg oppskriften på sprø crostini med italiensk salami, manchego og...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Spekemat på flatbrød

Spekemat på flatbrød er enkel, rask og super god fingermat som passer like bra til forrett og tapas som til koldtbord. Man kan bruke forskjellige type spekemat, fra skinke til fenalår. I denne...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.67 out of 5.

17 mai sandwich med roastbiff og pepperrotkrem

Smørbrød med roastbiff og pepperrotkrem passer perfekt til koldtbord, når du skal ha gjester eller om du er fysen på noe godt. I vår oppskrift serverer vi roastbiff smørbrødet med hjemmelaget...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

17. mai pasta med spekeskinke

Om det er lite tid til å lage middag mellom barnetog og borgertog på 17. mai er dette løsningen! Denne oppskriften på kremet pasta med spekeskinke, pesto, ruccula og parmesan passer perfekt som 17....

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

Småretter til koldtbordet



Oppskrift

Spekeskinketoast med rogn

Det kan høres rart ut, men kombinasjonen av spekeskinke og rogn er nydelig! Ved å tørke skinken i ovnen, blir den som en hard kjeks, så det gir retten en spennende, sprø konsistens. (Husk at retten...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Melonspyd med spekeskinke og mozzarella

Melon og spekeskinke er en enkel og god forrett, eller som en tapasrett til koldtbordet. Saltsmaken i norsk spekeskinke passer perfekt med sødmen fra melonen. Dette er en delikat og frisk rett, men...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Pintxos med salami

Pintxos, også kalt pinchos, betyr "små munnfuller" og er fingermat på sitt beste! Dette er tradisjonell barmat i Spania, og er den baskiske versjonen av tapas. Pintxos serveres på brød, og toppingen...

Image not found or type unknown

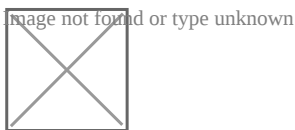
[Les mer](#)



Oppskrift

Spekeskinke og melon

Spekeskinke og melon er en frisk og smakfull tapasrett som passer godt til 17. mai lunsj og frokost, som på koldtborder. Dette er en super kombinasjon ettersom saltsmaken i norsk spekeskinke passer...



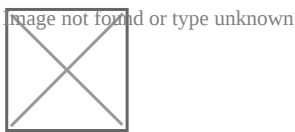
[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Butterdeig med ost og skinke

Butterdeig med spekeskinke, gorgonzola og honning er en litt eksklusiv frokost, og passer perfekt til koldtbord! I denne oppskriften serverer butterdeig som en pai med frisk og smakfull topping. Denne...



[Les mer](#)

Se etter disse i butikken



Familiens Spekeskinke 80g

NYT Image not found or type unknown

5000003032

0.080kg

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Birkebeiner Fenalår 100g

NYT Image not found or type unknown

5000003862

0.100kg

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Sognemorr 130g

NYT  Image not found or type unknown

5000003334

0.130kg

 Image not found or type unknown

[Les mer](#) 



Salami Siliana 130g

NYT  Image not found or type unknown

5000004265

0.130kg

 Image not found or type unknown

[Les mer](#) 



Go & Magrere Spekeskinke 80g

NYT Image not found or type unknown

5000007643

0.080kg

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

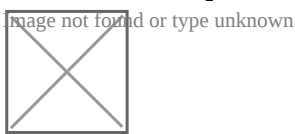
Flere oppskrifter med spekeskinke



Rating of this product is 5 out of 5.

Birkebeinerpizza med spekeskinke

Pizza med 100% norsk spekeskinke



[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Bruschetta med spekeskinke, hvitost og bær

Oppskrift på bruschetta med norsk spekemat, hvitost, litt grønt og friske bær. Altså en norsk vri på den italienske klassikeren. Dette er en enkel, rask og god rett som passer perfekt til forrett,...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Romsdalseggesandwich

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 4.67 out of 5.

Glutenfri pizza med spekeskinke

Denne pizzaen er like god, bare glutenfri. Selvfølgelig kan du bruke annen pizza-topping dersom du ønsker det, men vi lover deg at hvis du liker ost og spekemat, kommer du til å elske denne varianten!

Image not found or type unknown

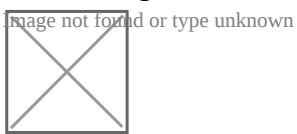
[Les mer](#)



Oppskrift

Trippeldekker sandwich med spekeskinke, pesto og brie

Rask sandwich å lage, men som imponerer!



[Les mer](#)

Besøk Gildes andre inspirasjonssider



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?

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Konsept

Oppskrifter med norsk lam fra Gilde

Lam fra Gilde er i verdensklasse når det kommer til smak og kvalitet! Lammelår, koteletter, fårikål og lammestek. Her finner du oppskrifter til påskelam og andre oppskrifter for hele året.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Konsept

Taco til middag

Nordmenn elsker taco til middag, spesielt på fredagskvelden. Og hva er vel bedre enn taco laget av ekte norske råvarer fra Gilde? På denne siden finner du oppskrifter på klassisk norsk taco, men også...

Image not found or type unknown

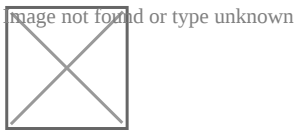
[Les mer](#)



Konsept

Grillguiden

Endelig grillsesong og grillmat! Her gir vi deg gode tips til grillmat, og lærer deg hvordan du kan oppnå de beste, mest smakfulle resultatene på grillen.



[Les mer](#)



Konsept

Lunsjtips

Hva skal du ha til lunsj? Gilde gir deg lunsjtips du kan lage på hjemmekontoret eller i helgen for den sakens skyld. Vi mener det er viktig å opprettholde matgleden selv om vi er mye hjemme. Derfor...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

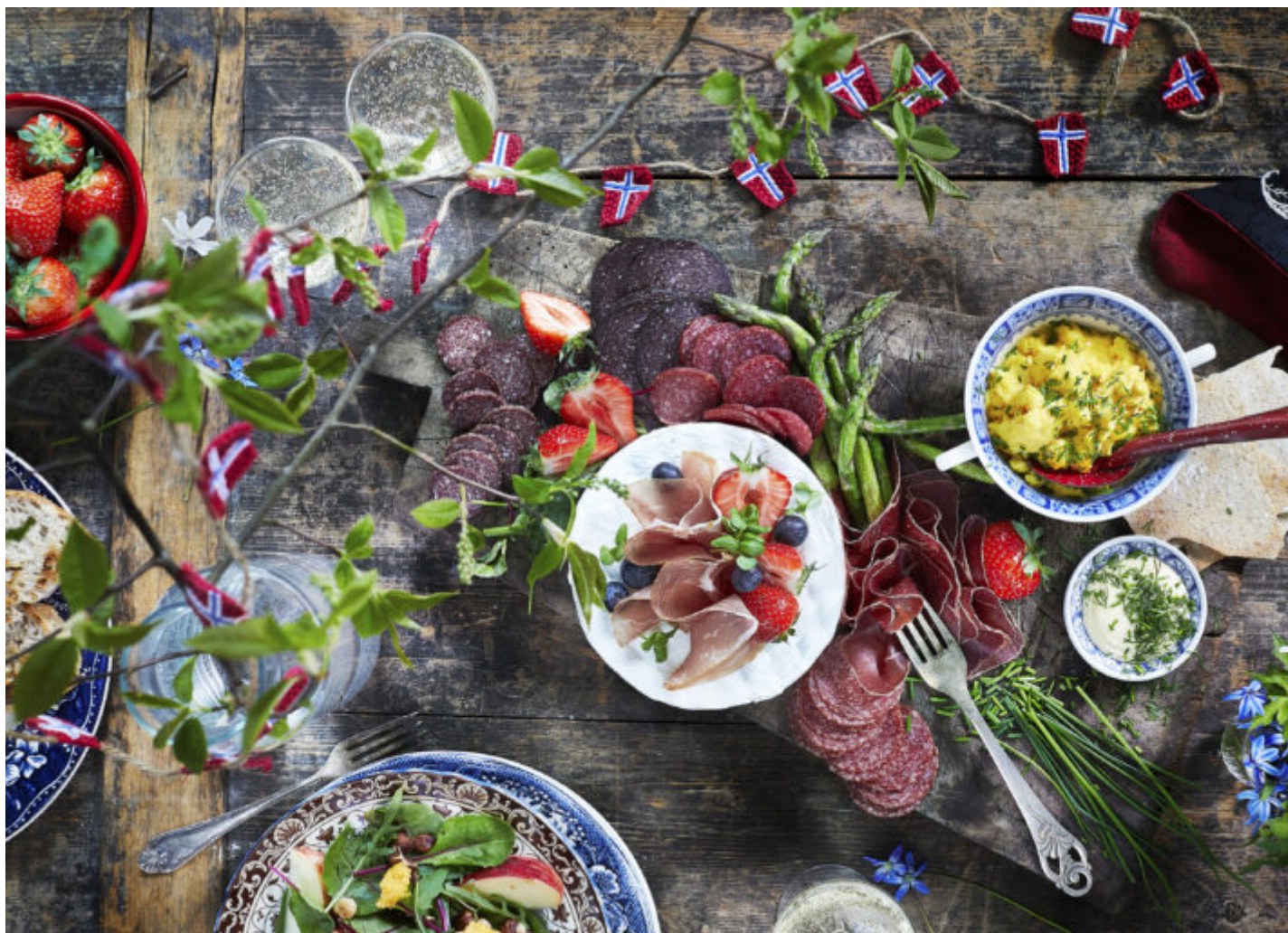


Konsept

Alle våre pølseoppskrifter

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Konsept

17. mai mat - inspirasjon

Bugnende koldtbord, tapas, pølser og spekemat er typisk 17. mai mat! Vi har samlet det du trenger av oppskrifter og inspirasjon til 17. mai menyen, om det er frokost, lunsj eller middag.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)