

Spekemat



Gildes spekemat er laget etter lange norske tradisjoner med kun norsk kjøtt. Prøv en av våre spekemat- produkter i en av oppskriftene.



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...

[20m Lett 4 pers.](#)



Skinketoast med rogn

1t 45m Lett 4 pers.



Glutenfri pizza med spekeskinke

50m Middels 2 pers.



Landbrød med spekeskinke

10m Lett 1 pers.

Spekemat til 17. Mai



Spansk 17. mai tapas

40m Middels 4 pers.



17. mai-planke med norsk spekemat

30m Lett 4 pers.



17. mai pasta med spekeskinke

15m Lett 4 pers.



17 mai sandwich med roastbiff og pepperrotkrem

20m Lett 4 pers.



Crostini med salami, manchego og tapenade

15m Lett 4 pers.



Spekeskinke og melon

10m Lett 4 pers.

Flere oppskrifter



Birkebeinerpizza med spekeskinke

Pizza med 100% norsk spekeskinke

25m Middels 4 pers.



Trippeldekker sandwich med spekeskinke, pesto og brie

15m Lett 2 pers.



Butterdeig med ost og skinke

30m Middels 2 pers.



Glutenfri pizza med spekeskinke

50m Middels 2 pers.



Melonspyd med spekeskinke og mozzarella

20m Lett 4 pers.

Besøk Gildes andre inspirasjonssider

Middagstips

Konsept

Oppskrifter med norsk lam fra Gilde

Konsept

Taco til middag

Konsept

Grillguiden

Konzept

Lunsjtips

Konsept

Alle våre pølseoppskrifter

Kampanje

Oppskrifter og inspirasjon til 17. mai

Konsept