

Alt om pinnekjøtt



Gilde har alt du trenger til jul! Derfor har vi samlet alle våre pinnekjøtt oppskrifter, tips og tilbehør! Her finner du masse inspirasjon til oppskrifter som smaker like godt før og etter jul.

Kjøp pinnekjøtt fra Gilde på nettet

[Meny Meny](#) 

Prøv en av disse oppskriftene med pinnekjøtt

- - - -

Pinnekjøtt med kårabistappe og poteter

3t 30m Middels 4 pers.

- - - - -

Øldampet pinnekjøtt

3t 20m Middels 4-6 pers.

- - - - -

Pinnekjøtt med «Pommes Anna» på kålrot og søtpotet

4t Vanskelig 4 pers.

- - - -

Grillet pinnekjøtt med rødkålsalat, nøtter og klementin

3t Middels 4 pers.

- - - - -

Pinnekjøtt med jordskokk- og potetgrateng

3t Middels 4 pers.

- - - - -

Pinnekjøttrester med tabbouleh og yoghurt-dressing

30m Middels 4 pers.

- - - - -

Tortellini med pinnekjøtt og parmesan

1t 30m Middels 2 pers.

- - - - -

Ovnsgrillet pinnekjøtt med sprø grønnsaker

35m Middels 4 pers.

- - - - -

Varmende pinnekjøttssuppe

2t 40m Lett 8 pers.

- - - - -

Pinnekjøttpizza med juletopping

30m Middels 4 pers.

- - - - -

Juletaco med pinnekjøtt

1t Lett 4 pers.

- - - - -

Øldampet pinnekjøtt med rotmos

30t Lett 4 pers.

- - - - -

Pinnekjøtt med rotmos og saus

3t 30m Lett 4 pers.

- - - - -

Slik vanner du ut pinnekjøttet

24t Lett 4 pers.

- - - - -

Kårabistappe med gulrot

50m Middels 4 pers.

- - - -

Revet pinnekjøtt med rødkålsalat og søtpotetaioli

35m Lett 4 pers.

Pinnekjøtt tilbehør

Pinnekjøtt med godt tilbehør har lange tradisjoner i julen. La deg inspirere til å servere pinnekjøtt med utradisjonelt tilbehør!

- - - - -

Kårabistappe med gulrot

50m Middels 4 pers.

- - - - -

Blomkålpuré med bacon

[20m](#) [Lett 4 pers.](#)

Dette kan du lage med rester av pinnekjøtt

Har du rester av pinnekjøtt til overs fra julemiddagen? Fortvil ikke! Pinnekjøtt egner seg til så mye mer enn det klassiske juletilbehøret, som for eksempel til pasta, taco og pizza. Her er syv inspirerende oppskrifter med en spennende vri på pinnekjøtt restene.

- - - - -

Tortellini med pinnekjøtt og parmesan

Denne oppskriften er laget av "Sultne gutter" med Gildes "Vårt fineste pinnekjøtt". Retten er perfekt å lage om du har pinnekjøtt rester i romjulen!

1t 30m Middels 2 pers.

- - - - -

Juletaco med pinnekjøtt

1t Lett 4 pers.

- - - - -

Varmende pinnekjøttssuppe

2t 40m Lett 8 pers.

- - - -

Pinnekjøttrester med tabbouleh og yoghurt-dressing

30m Middels 4 pers.

- - - - -

Revet pinnekjøtt med rødkålsalat og søtpotetaioli

35m Lett 4 pers.

- - - - -

Pinnekjøttpizza med juletopping

30m Middels 4 pers.

- - - - -

Ovnsgrillet pinnekjøtt med sprø grønnsaker

[35m](#) [Middels](#) [4 pers.](#)

Se flere oppskrifter i andre kategorier

Les mesterkokkens hemmelige tips til perfekt pinnekjøtt, eller blir inspirert av alle våre juleoppskrifter!

[Kampanje](#)

Mesterkokkens hemmelige tips til perfekt pinnekjøtt

[Få tips til hvordan du velger det beste pinnekjøttet, hvordan det vannes ut, dampes og tilberedes i ovn. Se alle Gildes oppskrifter på pinnekjøtt her.](#)

Alle våre juleoppskrifter!

Konsept

Alt om ribbe til jul!

Konsept

Julelunsj

Konsept