

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.](#)

[40 Middels 4 pers.](#)

- - - -

Julepostei med deilig tilbehør

15 Lett 4 pers.

- - - -

Ribberull på landbrød med fikenmarmelade

15 Middels 4 pers.

- - - -

Bøkerøkt skinke med fennikelsalat

40 Middels 4 pers.

Halv julesylte

20 Middels 4 pers.

Kjøp norsk julemat fra Gilde på nett

Kjøp hos: [Oda](#)

ooda

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

45 Middels 4 pers.

- - - - -

Medisterkaker med ovnsbakte poteter, grønnsaker og saus

30 Middels 4 pers.

- - - -

Pinnekjøttrester med tabbouleh og yoghurt-dressing

35 Middels 4 pers.

- - - -

Lun julesalat med medisterkaker

30 Lett 4 pers.

- - - -

Ovnsbakt leverpostei og bacon på rugbrød

35 Lett 4 pers.

- - - -

Spekeskinketoast med rogn

110 Lett 4 pers.

- - - - -

Spekemat på flatbrød

20 Lett 4 pers.

- - - -

Julepølse-omelett

20 Lett 4 pers.