

Julelunsj spesial



Endelig er julen her, og det er en tid for å samle seg rundt bordet med nære og kjære. Du finner alle våre oppskrifter til julelunsj nederst i saken.

Kanskje du planlegger en hjertevarm frokost eller en smakfull juletapas? Uansett hva du velger, la oss utforske noen av Gildes beste juleoppskrifter for å skape inspirasjon og den gode stemningen!

Julen kan ofte være hektisk med forberedelser, men matlagingen trenger ikke å være en kilde til stress. Med Gildes blå serie, kalt "Vår fineste jul," kan du enkelt skape deilige måltider uten å bekymre deg for alt det hektiske. For i julen handler det om å slappe av og virkelig nyte øyeblikket.

Uansett hva anledningen måtte være, kan du stole på Gildes førsteklasses produkter for å gi smakfulle og kvalitetsrike retter. For i julen er det bare det aller beste som gjelder.

La oss sammen skape en varm og innbydende atmosfære rundt matbordet, der latter og gode samtaler fyller luften. La oss feire julen med hjertevarme og deilige smaker, for det er i fellesskapet og øyeblikkene sammen som julen virkelig skinner.

Birger Frimo

– Når kvaliteten på produktene er god, så trenger ikke julelunsjen å være så avansert. Da kan det være lekende lett å invitere gode venner eller familie.

Julelunsjens høydepunkt

I en julelunsj er noen delikatesser uunnværlige, og julesylta er selve kronen på verket.

"Et variert utvalg av pålegg er essensielt for enhver julelunsj. Julesylte er en favoritt som passer utmerket på en myk potetlefse eller sprøtt flatbrød, eller kanskje på en saftig skive ferskt brød. Skinkestek og roastbeef er også faste favoritter i julesesongen," sier Gilde-kokken Birger Frimo.

Alle disse herlige produktene kan du finne i Gilde sin serie "Vår fineste jul." I samme serie finner du også smakfulle medisterkaker, krydret tynnribbe og mørt pinnekjøtt. Med andre ord, alt kjøttet du trenger for å lage den perfekte julematen!

"Dette er en serie som bærer på håndverkstradisjoner. Alle råvarene er norske, fra våre egne bønder. Den gjør det enkelt for deg å servere ekte håndverksglede, smak og kvalitet i julen."

Birgers beste tips til julelunsjen

Å servere en variert blanding av kald og varm mat er en et godt tips. Varmmaten du velger å servere kan være det du ikke nødvendigvis spiser på selve juleaften. Spiser du for eksempel ribbe på juleaften, er jo julelunsjen en ypperlig anledning til å lage pinnekjøtt, så du får smakt det også i julen.

Kvalitet og smak går hånd i hånd. Når kvaliteten er i toppklasse, blir smaken det samme. Gilde er en samvirkeorganisasjon eid av mer enn 16 300 norske bønder, og produktene er laget utelukkende av 100% norsk kjøtt fra dyrene til disse dedikerte bøndene. Juleserien "Vår fineste jul" er selvfølgelig intet unntak fra denne høye kvalitetsstandarden.

Her er våre fineste oppskrifter til julelunsjen

- - - - -

Juleplanke med roastbiff, skinkestek og medisterkaker

40m Middels 4 pers.

- - - -

Spyd med julesylte

20m Lett 4 pers.

- - - -

Medisterkaker med lun julesalat

40m Lett 4 pers.

- - - - -

Julepølse med søtpotet og blåmuggkrem

1t [Middels](#) [4 pers.](#)

Flere oppskrifter til julen

[Konsept](#)

Julelunsj

[Her finner du alle våre oppskrifter og tips til julelunsj! Julen er en høytid der man ofte gjør ekstra stas på lunsjen, enten det er med venner, jobb eller familie. Hos Gilde finner du inspirasjon til...](#)

Mesterkokkens hemmelige tips til perfekt pinnekjøtt

Kampanje

Alle våre juleoppskrifter!

Konsept

Alt om ribbe til jul!

Konsept

Vår fineste jul

Produktserie