

GRATIS
HEFTE!

Julens beste

14 oppskrifter som
gir deg julestemning!



SPAR



EUROSPAR



Coca-Cola-marinert ribbe med kremet grønnkål

4 PERSONER MARINERING AV RIBBE + 3 TIMER
MIDDELS AVANSERT

SLIK GJØR DU

Ribbe: Dagen før steking: Rut svoren med en skarp kniv, nesten helt ned til kjøttet. Gni ribba godt inn med salt og pepper og legg den med svoren opp i en stor ildfast form. Fordel finhakket løk rundt, hell i Coca-Cola, slik at det dekker kjøttet opp til fettkanten. Pass på at det ikke kommer Coca-Cola over svoren. La stå kjølig natten over.

Løft ribba ut av formen, hell ut væsken og legg kjøttet tilbake. Legg en ball av aluminiumsfolie under midten av ribba slik at smeltet fett renner bort og svoren blir lettere sprø. Ribba skal ligge slik at den er noenlunde like høy på begge sider. Fordel gulrot og sjalottløk rundt, hell på vann og dekk godt til med aluminiumsfolie. Damp ribba ved 240 °C i ca. 50 min. Ta av folien, snitt svoren på ny dersom rutene ikke er tydelige. Skru ned varmen til 180 °C og stek videre i ca. 2 timer til svoren er sprø og kjøttet er mørt. Etterfyll med vann underveis så det alltid er litt væske i formen. Skru varmen opp mot slutten av steketiden dersom svoren ikke har blitt sprø. La kjøttet hvile i minst 10 minutter før du deler det i serveringsstykker.

Kremet grønnkål: Kok grønnkålen i lettsaltet vann til den er litt mør, sil av, avkjøl raskt i isvann. Stek hvitløk og sopp i smør til det er gyllent, hell på fløte og buljong, la det koke 3-4 minutter. Rør inn grønnkål og la det småkoke 3-4 minutter. Smak til med salt og pepper. For tykkere saus, tilsett litt maisenna blandet med vann. Se pakningen for blandingsforhold.

Server ribba med kremet grønnkål, pannestekte poteter, tyttebærsyltetøy og stekte eplebåter.

DU TRENGER

- 2 kg tynnribbe
- 3 ts salt
- 2 ts malt hvit pepper
- 1 løk, finhakket
- 1-1½ l Coca-Cola Original

TIL STEKING

- Ca. 3 dl vann
- 2 gulrot, delt i staver
- 5 sjalottløk, renset og delt i fire

KREMET GRØNNKÅL

- 2-3 ss smør
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 100 g sjampinjong, i tynne skiver
- 250 g grønnkål, renset uten stilk, i tynne strimler (Ev. kjøp ferdig renset og kuttet i butikk)
- 4 dl kremfløte
- 1 terning kjøttbuljong, rørt ut i 2 dl vann
- Litt salt og pepper
- Ev. maisenna til jevning

TIL SERVERING

- Tyttebærsyltetøy
- 3 epler i båter, stekt i smør og sukker
- Pannestekte mandelpoteter



SE SPAR.NO
FOR OPPSKRIFT
PÅ PANNESTEKE
MANDELPOTETER
OG EPLEBÅTER.

TIPS!

RESTER? BRUK
RIBBEKJØTTET I EN
RIBBEBURGER MED
RØDKÅLSALAT.

Pinnekjøtt med karamellisert rødkål

👤 4 PERSONER 🕒 UTVANNING AV PINNEKJØTT + 3 TIMER
🍳 MIDDELS AVANSERT

SLIK GJØR DU

Dampet pinnekjøtt: Tilbered pinnekjøtt som anvist på pakken. Kjøttet skal løsne lett fra beina og være mørt. Hold av kokesjy til servering.

Karamellisert rødkål: Fjern stilken og finsnitt kålen. Smelt sukker til lys karamell på middels sterk varme i en vid kjele. Ikke rør i sukkeret, da kan det krystallisere seg. Tilsett smør, rør rundt og ha i eplejuice, eddik og appelsinsaft. Kok opp og rør til karamellen har smeltet. Ha i rødkål og epler, tilsett kanelstenger, legg på lokk og la det småkoke til kålen er mør. Rør av og til og smak til med salt og pepper. Husk å ta ut kanelstengene før servering.

Potetpuré: Skrell og del potetene i grove terninger og la de og hvitløk småkoke i vann til det er mørt. Kok opp matfløte og smør. Mos potetene godt og rør inn litt og litt av den varme væsken til passe konsistens. Smak til med salt og pepper og dryss gjerne over finhakket gressløk. Dersom du ønsker en ekstra luftig og glatt mos, pisk raskt med en ballongvisp.

Smørstekt rosenkål: Rens og kok rosenkålen så vidt mør i lettsaltet vann med 1 ss sukker. Sil av vannet, stek rosenkålen litt gyllen i panne med smør og 1 ss sukker, på middels sterk varme. Smak til med salt og pepper.

Server med tyttebærsyltetøy og kraft fra pinnekjøttet.

TIPS!

POTETENE KAN FINN SKRELLES OG LEGGES I KALDT VANN DAGEN FØR KOKING. RØDKÅLEN KAN LAGES ET PAR DAGER FØR SERVERING.

DU TRENGER

- Ca. 1,6 kg tørket pinnekjøtt
- Bjørkepinner

KARAMELLISERT RØDKÅL

- 3 dl sukker
- 50 g smør
- 2 dl eplejuice, ev. eplemost
- 1 dl rødvinseddik (ev. eddik 7 % eller eplisidereddik)
- 1 appelsin, presset saft
- 800 g rødkål
- 2 røde epler, i tynne skiver
- 2 kanelstenger
- Litt salt og pepper

FLØYELSMYK POTETPURÉ

- 800 g melne poteter (Mandel Kerrs Pink/Pimpernell)
- 1 fedd hvitløk, grovhakket
- 2 dl matfløte
- 60 g smør
- 1 ts salt
- 1 ts pepper
- 2 ss gressløk/bladpersille, finhakket (kan sløyfes)

SMØRSTEKT ROSENKÅL

- 600 g rosenkål
- 4 ss smør
- 2 ss sukker
- Litt salt og pepper

TIL SERVERING

- Sjø fra pinnekjøtt
- Tyttebærsyltetøy



TIPS!

NØTTESTEKEN
KAN LAGES DAGEN
FØR STEKING,
OPPBEVARES
KJØLIG.

Nøttestek i butterdeig med klementinsalat

4 PERSONER 60 MINUTTER
MIDDELS AVANSERT

SLIK GJØR DU

Nøttestek: Legg butterdeigen til tining. Del sopp i skiver og stek i tørr stekepanne på høy varme til all væske er fordampnet. Sett til side. Surr løk og gulrot i olje til det er mykt. Sett til side. Kjør nøttene til en grov masse i en foodprosessor og sett til side. Sil av bønner og linser, skyll godt i kaldt vann og ha det i foodprosessoren. Kjør litt sammen før du tilsetter vann, stekt sopp, soltørkede tomater, hvitløk, salt og muskat. Kjør til en litt glatt klissete masse. Rør inn nøtter, vårløk, stekt løk og gulrot. Smak til med soyasaus, salt og pepper og rør inn frisk timian.

Legg 5 butterdeigsplater på bakepapir, til et rektangel (den ene må kuttes litt) slik at de overlapper litt. Kjevle ut til halve tykkelsen på butterdeigen. Legg nøtteblandingen midt på butterdeigen og form deigen til en avlang rund stek. Skjær et snitt i hvert hjørne inn til nøttesteken og brett inn endene først og så sidene. Klem litt sammen slik at det henger godt sammen og blir tett. Snu nøttesteken med skjøten ned på bakepapkledde stekebrett.

Kjevle ut den siste hele platen med butterdeig og skjær i lange tynne strimler. Pensle nøttesteken med egg, legg på strimlene i kryssmønster og pensle strimlene. Dryss over flaksalt og stek på midterste rille ved 220 °C i 25-30 min til butterdeigen er gyllen.

Klementinsalat: Legg spinat utover et stort fat. Legg resten av ingrediensene over. Bland sammen ingrediensene til dressing, ha over rett før servering. Kvern over litt salt og pepper.

DU TRENGER

- 1 pk. butterdeig (6 plater)
- 250 g frisk sjampinjong
- 1 gul løk, finhakket
- 1 gulrot, revet
- 240 g cashewnøtter uten salt
- 200 g valnøttkjerner
- 1 boks sorte bønner (230 g)
- 130 g røde linser, kokte
- 1 dl vann
- 3-4 ss soyasaus
- 1 ½ ts salt
- 100 g soltørkede tomater, marinerte
- 2 fedd hvitløk
- 3 vårløk, i tynne skiver
- ½ ts malt muskat
- 2 ss frisk timian, finhakket
- 3 ss olje til steking
- 1 egg, sammenvispet til pensling
- ½ ss flaksalt
- 1 ts pepper

KLEMENTINSALAT

- 1 pk. babyspinat
- 5 klementiner, uten skall i tynne skiver
- 100 syltet rødlok
- 100 g valnøtter
- 1 pk. friske bringebær
- 1 granateple, rensset
- 2 ss honning
- 4 ss olivenolje
- 1 ss eddik
- Salt og pepper



SE SPAR.NO
FOR OPPSKRIFT
PÅ EKSTRA TILBEHØR
TIL NØTTESTEKEN

DU TRENGER

- 1 pk. ferdigkjøvet paideig
- 200 g ferdigstekt kalkunkjøtt, i terninger
- 4 vårløk, i tynne skiver
- 1 paprika, i små terninger
- 1 stor gulrot, grovrevet
- 1 pk. babyspinat
- 1 strøken ts salt
- 1 ts kvernet sort pepper
- Litt smør til paiform og steking

CRÈME FRAÎCHE-BLANDING

- 3 dl Crème Fraîche
- 1 dl kremfløte
- 4 store egg
- 150 g revet ost (50 g til toppen)
- ½ ts salt
- ½ ts kvernet sort pepper

SALAT MED GRØNNE DRUER

- 1 hjertesalat, finsnittet
- 1 pk. ruculla
- 100 g pekannøtter
- 200 g grønne druer, deles i to
- 1 pk. salatost/Apetina
- 1 liten rødløk, i syltynne skiver

SENNEPSDRESSING

- 3 ss olivenolje
- 1 ss sitron
- ¾ ts dijonsennep, (ev. annen litt sterk sennep)
- 1 ss flytende honning (ev. lønnesirup)
- Litt salt og pepper

TIL PYNT

- Litt vårløk
- Frisk persille

Saftig kalkunpai med druesalat

👤 6 PERSONER ⏱ 45 MINUTTER 🍴 ENKEL

SLIK GJØR DU

Kalkunpai: Smør en paiform (ca. 26 cm), legg i paibunnen, klem deigen godt inntil kantene og forstek etter anvisning på pakken. Stek kjøttet raskt i en panne med 2–3 ss smør på høy varme. Tilsett grønnsakene, utenom spinaten, og la det surre i ca. 1 minutt. Ha i spinat og stek til den faller litt sammen. Krydre med salt og pepper og fordel ingrediensene jevnt over paibunnen.

Visp sammen ingrediensene til Crème Fraîche-blandingen og hell over. Dryss på ost og stek ved 200 °C på midterste rille, i ca. 20 min. til paien er gyllen og så vidt gjennomstekt. Pynt gjerne med litt ekstra vårløk og persille.

Druesalat: Fordel salat, nøtter, druer, salatost og rødløk utover et stort fat. Visp sammen ingrediensene til dressing og ha over. Vend forsiktig sammen.

TIPS!

KALKUN KAN ERSTATTES MED RESTER AV KYLLING, SKINKE ELLER RIBBE.





Sprøbakt torskfilet med smørsaus

4 PERSONER 30 MINUTTER
MIDDELS AVANSERT

SLIK GJØR DU

Grov potetmos: Vask og del potetene i biter. Behold gjerne skallet på. Kok møre i vann og sil bort vannet. Mos potetene og rør inn smeltet smør. Hell så litt og litt varm melk til den får en tykk konsistens. Ha til slutt i kremost og vårløk, rør godt og smak til med salt og pepper.

Sprøbakt torsk: Kjør krutongene til grove smuler i en foodprosessor, bland inn parmesan, gressløk, sitron og det avkjølte smeltede smøret. Klapp torskfiletene tørre med kjøkkenpapir, pensle med smør og dryss over salt og pepper. Kle en ildfast form eller et stekebrett med bakepapir. Fordel krutongblandingen under og over torskfiletene og trykk blandingen litt ned over fisken. Stek ved 180 °C på midterste rille i 8–10 minutter til skorpa er gyllen og fisken flaker seg.

Sprøstekt bacon og rosenkål: Rens og kok rosenkålen så vidt mør i lettsaltet vann. Sprøstek baconterninger i en panne på litt høy varme med smør. Ha i rosenkål og la det surre raskt sammen. Smak til med salt og pepper. Dryss over granateple.

Smørsaus: Kok inn fløten til halv mengde. Ta kjelen vekk fra varmen og pisk inn litt og litt smør. Rør inn finhakket gressløk. Smak til med salt, pepper og sitron.

TIPS!
ROSENKÅL KAN
ERSTATTES MED
GRØNNE BØNNER,
ERTER ELLER
BROKKOLI.

DU TRENGER

- 4 porsjoner torskfilet (ca. 800 g)
- ¾ ts kvernet sort pepper
- 80 g krutonger med hvitløk
- 70 g parmesan, finrevet
- 2 ss frisk gressløk, finhakket
- 60 g smør, smeltet og avkjølt
- 2 ss presset sitron
- Litt salt

GROV POTETMOS MED VÅRLØK

- 800 g potet (gjærne mandel)
- 50 g smør
- 1 ½ dl helmelk, oppvarmet
- 100 g kremost, naturell (romtemperert)
- 2 stilker vårløk, finhakket
- ¾ ts salt
- 1 ts kvernet hvit pepper

SPRØSTEKT BACON OG ROSENKÅL

- 100 g bacon i terninger
- 400 g rosenkål
- 2 ss smør til steking
- Litt salt og pepper

RIK SMØRSAUS

- 3 dl kremfløte
- 150 g smør, i terninger
- 2-3 ss gressløk, finhakket
- Litt salt og pepper
- 1 ss presset sitron

TIL SERVERING

- 1 granateple, kjernene
- Ev. litt hakket persille eller gressløk til pynt

DU TRENGER

- 360 g tørr båndpasta eller spaghetti
- 100 g purre, i tynne ringer
- 300 g ferdigkokt pinnekjøtt, i litt tynne strimler
- 2 fedd hvitløk, finhakket
- 2 ss smør eller margarin

SAUS

- 3 eggeplommer
- 3 dl kremfløte
- 50 g parmesan, finrevet
- 1 ts kvernet sort pepper
- ½ ts tørket rød chili, grovmalt
- ½ ts salt

TIL SERVERING

- 50 g parmesan, finrevet
- 3 ss persille, finhakket
- 100 g valnøtter, grovhakket

Kremet pasta med pinnekjøtt

👤 4 PERSONER ⌚ 15 MINUTTER 🍴 ENKEL

SLIK GJØR DU

Pisk sammen ingrediensene til sausen og sett til side. Kok pasta etter anvisning, tilsett purre rett før pastaen er al dente og kok videre i 1 minutt. Hold av 1 dl kokevann før du siler av vannet.

Stek pinnekjøttet i en stor panne på litt høy varme i smør, til det er litt sprøstekt i kantene. Rør inn hvitløk, la det surre sammen i 1 minutt og vend inn kokt pasta med purre. Hell over fløteblandingen og rør det forsiktig sammen på svak varme til sausen tykner. Tilsett litt av kokevannet dersom du ønsker tynnere saus. Smak til med salt. Server med revet parmesan, frisk persille og hakkede valnøtter.

TIPS!

PINNEKJØTT KAN ERSTATTES MED RIBBERESTER, KALKUN, KYLLING ELLER BACON.

Svinestek glasert med honning og Coca-Cola

👤 4-6 PERSONER ⌚ CA. 3 TIMER 📖 MIDDELS AVANSERT

SLIK GJØR DU

Glaze: Ha alle ingrediensene i en kjele og la det småkoke i 20–25 min, til den har sirupkonsistens.

Svinestek: Skjær svoren av svinesteken. La så mye som mulig av fettkanten være igjen og snitt den i små ruter. Gni steken godt inn med salt og pepper og legg den i en stor ildfast form. Stikk inn et steketermometer, slik at spissen blir stående omtrent midt i steken. Fordel gulrot, løk og hvitløk rundt steken og hell vannet i formen. Stek på midterste rille på 175 °C. Stikk nellik i rutene etter ca. 1 time. Øs væsken i formen over steken av og til, og etterfyll med vann slik at du får nok til sju og det ikke blir tørt.

Når kjernetemperaturen er rundt 60 °C, skru ovnen på 190 °C varmluft slik at du kan ovnsbake poteter og rotgrønnsaker samtidig. Pensle steken godt med glaze og stek videre i 10 minutter. Pensle på nytt og stek videre ca. 15 minutter eller til kjernetemperaturen er 75 °C. Legg over aluminiumsfolie hvis steken begynner å bli mørk. La den hvile i 15 min.

Sjy: Lag sju mens kjøttet hviler. Sil av stekesjyen og ha det i en liten kjele. Kok opp og visp inn kaldt smør i terninger. Smak til med salt, pepper og litt presset sitron.

Ovnsstekte poteter og rotgrønnsaker:

Skrell og del alle grønnsakene i ca. like store båter. Ha dem på et stekebrett og bland inn resten av ingrediensene. Stek på varmluft samtidig med steken til grønnsakene er gyldne og møre (ca. 25 min). Vend på grønnsakene av og til.

Server svinesteken i tynne skiver med tyttebærsyltetøy og sju.

DU TRENGER

- 2 kg svinestek med svor
- 2 ½ ts salt
- 1 ½ ts malt sort pepper
- 2 gulrot, delt i store biter
- 1 løk, rensset, delt i båter
- 1 hel hvitløk, delt i 4
- 2 ½ dl vann + etterfylling under steking
- 1 pk. nellikspiker

SJY

- 3 dl stekesju
- 75 g usaltet smør, kaldt i terninger
- Litt presset sitron
- Litt salt og pepper

GLAZE

- 1 ½ dl Coca-Cola Original
- 1 dl rødvinseddik
- 150 g honning
- 70 g brunt sukker
- 30 g sukker
- 1 ss dijonsennep

OVNSSTEKTE POTETER OG ROTGRØNNSAKER

- 600 g små poteter
- 600 g valgfri rotgrønnsaker
- 2 fedd hvitløk
- ½ sitron, presset saft
- 6 ss olivenolje
- 4 ss honning
- 2 ss frisk timian, grovhakket
- 1 ½ ts salt
- 1 ts kvernet sort pepper

TIL SERVERING

- Tyttebærsyltetøy

TIPS!

RESTENE ER NYDELIG TIL ET KOLDBORD!



DU TRENGER

- 4 dl havregryn
- 3 ss chiafrø
- 6 ½ dl melk
- 2 dl vann

MANDELSMØR

- 200 g mandler

BAKTE DRUER

- 200 g druer
- 2–3 ss honning

TIL SERVERING

- Friske blåbær
- 1 dl mandler, grovhakket

Havre- og chiagrøt med bakte druer

👤 4 PERSONER ⌚ 25 MINUTTER 🍴 ENKEL

SLIK GJØR DU

Mandelsmør: Fordel mandlene på et stekebrett og stek i stekeovn ved 180 °C på midterste rille i ca. 9 minutter. Avkjøl. Ha mandlene i en foodprosessor og kjør på rask hastighet i 6 minutter eller til du har et jevnt mandelsmør. Stopp av og til og skyv ned mandlene som legger seg på kanten.

Grøt: Kok opp melk, vann og havregryn på middels høy varme og la det småkoke ca. 3 minutter. Ha i chiafrø og la det småkoke på svak varme i ca. 5 minutter. Rør av og til og tilsett litt melk dersom grøten blir for tykk.

Bakte druer: Legg druene i en ildfast form, ha over honning og stek ved 200 °C på midterste rille til druene begynner å sprekke opp.

Server grøten med mandelsmør, bakte druer, friske blåbær og hakkede mandler.



DU TRENGER

- 3 dl risengryn
- 6 dl vann
- 13 dl helmelk
- 1 vaniljestang (kan sløyfes)
- 1 ts salt

STEKTE EPLESKIVER

- 4 epler
- 3 ss smør
- 1 ts malt kanel
- 1 ss sukker
- 6 ss lønnesirup

TIL SERVERING

- 100 g pistasjnøtter, grovhakket

Risengrynsgrøt med stekte epleskiver

👤 6 PERSONER ⌚ 80 MINUTTER 🍴 ENKEL

SLIK GJØR DU

Kok opp vann, tilsett ris og salt i en ildfast kjele (med passende ildfast lokk). La det småkoke i 8–10 minutter uten lokk til nesten alt vannet er fordampet. Spe med melk, splitt vaniljestangen og ha den i. Kok opp mens du rører. Når det koker, ta kjelen av varmen og legg på lokk. Sett kjelen i forvarmet ovn ved 100 °C, på nederste rille. La grøten stå i ovnen ca. 70 minutter, til riskornene så vilt er møre. Rør av og til. Dersom grøten blir for tykk, spe med melk. Smak til med salt.

Stekte epleskiver: Stikk ut kjernehusene og del eplene i tynne skiver. Smelt smør i en panne på litt høy varme til det er gyllent. Legg i eplene og stek til de er gylne på begge sider. Dryss over sukker og kanel, tilsett lønnesirup og vend på eplene til de er godt dekket med sausen.

Server grøten med stekte eplerskiver og et dryss med hakkede pistasjnøtter.



SE SPAR.NO
FOR OPPSKRIFT
PÅ RISKREM

JULEGAVEN SOM SMAKER!

LEGG TØRRE INGREDIENSER
TIL JULEKJEKS I EN KRUKKE
OG FEST PÅ ET KORT MED
FREMANGSMÅTEN.
SE SPAR.NO FOR
OPPSKRIFT.

Julefudge av Coca-Cola

👤 CA. 56 BITER 🕒 ENKEL
🕒 30 MINUTTER + AVKJØLING

SLIK GJØR DU

Kle en liten firkantet form (ca. 20 cm) med plastfilm.

Kok inn Coca-Cola og sukker til 1/3 av væsken – til tykk sirup (ca. 20-25 min). Tilsett kondensert melk og gi det et raskt oppkok. Ta kjelen av varmen, rør inn salt, sjokolade, smør og nøtter til en glatt masse. Hell i formen og sett kjølig i minst 2 timer. Del i firkanter og pakk inn i plastfolie. Oppbevares kjølig.



DU TRENGER

- 4 dl Coca-Cola Original
- 50 g finkornet sukker
- 1 boks søt kondensert melk
- 1 klype salt
- 600 g mørk kokesjokolade, finhakket
- 50 g smør, romtemperert
- 100 g pekanøtter, grovhakket

Eplechutney

👤 1 STORT GLASS 🕒 30 MINUTTER 🕒 ENKEL

SLIK GJØR DU

Skrell eplene, fjern kjenehusene og kutt i terninger. Ha det sammen med resten av ingrediensene i en kjele. Kok opp og la chutneyen småkoke 15–20 minutter til eplene er møre. Rør av og til og tilsett litt vann dersom chutneyen ser tørr ut. Hell varm chutney på helt rene, varme og tørre glass, sett på lokk. Avkjøl i romtemperatur, oppbevar kjølig.

TIPS! For ekstra god smak kan stjerneanis og kanelstang ligge i glasset helt til chutneyen er spist opp.



DU TRENGER

- 700 g epler i biter
- 300 g sjalottløk, i tynne skiver (ca. 4 sjalottløk)
- 120 g brunt sukker
- 50 g sukker
- 1 ½ dl eddik 7 %
- 1 rød chili, finhakket
- 2 strøkne ss frisk ingefær, finrevet
- 3 stjerneanis
- 2 kanelstenger
- Ev. litt vann

Ostekake med pepperkakebunn og appelsingelé

👤 10 KAKESTYKKER 🟢 MIDDELS AVANSERT
🕒 30 MIN + CA. 3-4 TIMER I KJØLESKAP FØR SERVERING

SLIK GJØR DU

Pepperkakebunn: Kle bunnen av en springform (22 cm) med bakepapir. Kjør pepperkakene til en jevn masse i en foodprosessor og bland inn krydder og smør. Fordel det jevnt utover bunnen av springformen med en skje og trykk det litt ned. Sett kjølig.

Ostefyll: Del sjokoladen i biter, ha det i en ildfast bolle og smelt på svak varme over vannbad. Pisk fløten til myk krem. Bløtlegg gelatin etter anvisning.

Pisk sammen kremost, melis og appelsinskall. Rør inn smeltet, lun sjokolade. Klem ut væske av gelatinen, smelt den i en liten kjele (den må ikke koke), avkjøl litt og tilsett den i ostemassen i en tynn stråle mens du rører godt. Vend inn pisket krem og fordel fyllet over kjeksbunnen. Sett kjølig minst 4 timer, gjerne natten over.

Appelsingelé: Bløtlegg gelatin etter anvisning. Kok opp vann og sukker til sukkeret er oppløst, tilsett juice (ikke la det koke). Klem ut vannet av gelatinen og ha det rett i den varme væsken. Avkjøl til den er kald men fortsatt flytende, og hell over den stivnede ostekaka. Sett kjølig til geléen er helt stiv etter ca. 3-4 timer.

Pynt kaka med friske bær, appelsin, mynte og et dryss melis.

PEPPERKAKEBUNN

- 250 g pepperkaker
- ½ ts malt kanel
- ½ ts malt ingefær
- 90 g smør, smeltet

OSTEFYLL

- 150 g hvit sjokolade
- 3 dl kremfløte
- 6 plater gelatin
- 400 g kremost, naturell
- 70 g melis
- 1 ts appelsinskall, finrevet

APPELSINGELÉ

- 3 ½ dl appelsinjuice, av god kvalitet
- 1 dl sukker
- ½ dl vann
- 5 plater gelatin (Ev. kjøp en pakke appelsingelé)

PYNT

- Friske bær
- 5 tynne appelsinskiver
- Frisk mynte
- Ev. melisdryss



TIPS!

DU KAN FINT
OGSÅ BRUKE DIN
FAVORITTGELÉ
FRA FREIA SOM
TOPPING.



DU TRENGER

- 12 store kuler vaniljeis eller krokanis

HONNING- OG KANELBAKTE PÆRER

- 4 pærer, uten kjerne, delt i båter
- 40 g smør, smeltet
- 8 ss honning
- 1 ts malt kanel
- ¼ ts muskat
- 50 g pekannøtter, grovhakket

Iskrem med kanelbakte pærer

👤 4 PERSONER ⌚ 30 MINUTTER 🟢 ENKEL

SLIK GJØR DU

Skrell pærene, del i litt tynne båter og skjær ut kjernene. Legg dem i ildfast form, pensle med smør og dryss over kanel og muskat. Ha over honning og resten av smøret. Stek ved 220 °C på midterste rille i ca. 15 minutter. Øs over honning og smør, dryss over pekan og stek videre 8-10 minutter. Server med vaniljeis eller krokanis.



DU TRENGER

- 12 store kuler vaniljeis eller krokanis

SALT KAREMELLSAUS

- 200 g sukker
- 6 ss vann
- 50 g smør
- 2 dl kremfløte
- 1 klype flaksalt

TIL SERVERING

- 8 pepperkaker, litt knust
- 1 pk. friske bringebær

Iskrem med pepperkakestrø og salt karamell

👤 4 PERSONER ⌚ 20 MINUTTER 🟢 ENKEL

SLIK GJØR DU

Salt karamellsaus: Ha vann og sukker i en tykkbunnet kjele og la det småkoke på svak varme til det blir lys karamell. Ikke rør i sukkeret, da kan det krystallisere seg. Ta kjelen av plata, rør inn smøret og tilsett fløte under omrøring. Sett kjelen tilbake på plata, kok opp og la det småkoke til sausen tykner litt. Smak til med salt. Avkjøl eller server sausen lunken med vaniljeis, knuste pepperkaker og friske bringebær.



Vi har laget komplette handlelister til deg!

Ta med handlelistene til din nærmeste SPAR-butikk, så finner du alle ingrediensene du trenger. Utvalget kan variere fra butikk til butikk



SIDE
2-3

COCA-COLA-MARINERT RIBBE M/KREMET GRØNNKÅL OG PANNESTEKTE MANDELPOTETER

4 PERSONER

DU TRENGER

- 2 kg tynnribbe
- 1–1½ l Coca-Cola Original
- 2 gulrot
- 1 løk
- 5 sjalottløk
- 3 fedd hvitløk
- 100 g sjampinjong
- 250 g grønnkål (ev. 1 pose ferdig kuttet/vasket)
- 800 g små mandelpoteter
- 2 ss frisk rosmarin
- 1 appelsin
- 3 epler
- 50 g smør
- 4 dl kremfløte
- 1 terning kjøttbuljong
- Ev. maisenna til jevning
- Tyttebærsyltetøy
- 2 ts malt hvit pepper



SIDE
4-5

PINNEKJØTT MED KAREMELLISERT RØDKÅL

4 PERSONER

DU TRENGER

- Ca. 1,6 kg tørket pinnekjøtt
- Bjørkepinner
- 1 appelsin
- 800 g rødkål
- 2 røde epler
- 800 g melne poteter (Mandel/ Kerrs Pink/Pimpernell)
- 1 fedd hvitløk
- 2 ss gressløk/bladpersille (kan sløyfes)
- 600 g rosenkål
- 3,5 dl sukker
- 2 kanelstenger
- 2 dl matfløte
- 170 g smør
- 2 dl eplejuice, ev. eplemost
- 1 dl rødvinseddik (ev. eddik 7 % eller eplesidereddik)



SIDE
6-7

NØTTESTEK I BUTTERDEIG MED KLEMENTINSALAT

4 PERSONER

DU TRENGER

- 1 pk. butterdeig
- 250 g frisk sjampinjong
- 1 gul løk
- 1 gulrot
- 2 fedd hvitløk
- 3 vårløk
- 1 pk. friske bringebær
- 1 granateple
- 1 pk. babyspinat
- 5 klementiner
- 240 g usaltet cashewnøtter
- 300 g valnøttkjerner
- 1 boks sorte bønner (230 g)
- 130 g røde linser
- 3–4 ss soyasaus
- 100 syltet rødløk
- 100 g soltørkede tomater, marinerte
- ½ ts malt muskat
- 2 ss frisk timian
- ½ ss flaksalt
- 1 egg
- 2 ss honning
- 1 ss eddik



SIDE
8-9

SAFTIG PAI MED KALKUN, OST OG GRØNNSAKER

6 PERSONER

DU TRENGER

- 1 pk. ferdigkjvlet paideig
- 200 g kalkun/kylling
- 4 vårløk
- 1 liten rødløk
- 1 ss sitron
- 1 paprika
- 1 stor gulrot
- 1 pk. babyspinat
- 1 hjertesalat
- 1 pk. ruculla
- Litt vårløk og frisk persille til pynt
- 100 g pekannøtter
- 200 g grønne druer
- 4 store egg
- 3 dl Crème Fraîche
- 1 dl kremfløte
- 150 g revet ost
- 1 pk. salatost/Apetina
- ¾ ts dijonsennep
- 1 ss flytende honning



SIDE
10-11

SPRØBAKT TORSKEFILET MED SMØRSAUS

4 PERSONER

DU TRENGER

- Ca. 800 g torskfilet
- 80 g krutonger med hvitløk
- 2 stilker vårløk
- 1 sitron
- 400 g rosenkål
- 800 g potet (gjerne mandel)
- 1 sitron
- 1 granateple
- 1 potte gressløk
- 3 dl kremfløte
- 260 g smør
- 1½ dl helmelk
- 100 g kremost
- 70 g parmesan, finrevet
- 1 ts kvernet hvit pepper
- 100 g bacon i terninger



SIDE
12-13

KREMET PASTA MED PINNEKJØTT

4 PERSONER

DU TRENGER

- 360 g tørr båndpasta eller spaghetti
- 300 g pinnekjøtt
- 1 potte frisk persille
- 100 g purre
- 2 fedd hvitløk
- 100 g valnøtter
- 2 ss smør eller margarin
- 3 dl kremfløte
- 3 eggeplommer
- 100 g parmesan
- 1 ts kvernet sort pepper
- ½ ts tørket rød chili

TIPS!

SALT, PEPPER OG OLJE TIL STEKING ER SMART Å HA I SKAPET!



SIDE
14-15

SVINESTEK GLASERT MED HONNING OG COCA-COLA

👤 4-6 PERSONER

DU TRENGER

- 2 kg svinestek med svor
- 2 gulrot
- 1 løk
- 2 hvitløk
- 2 sitron
- 2 ss frisk timian
- 600 g små poteter
- 600 g valgfri rotgrønnsaker
- 1 pk. nellikspiker
- 75 g usaltet smør
- 1½ dl Coca-Cola Original
- 1 dl rødvinseddik
- 110 g honning
- 70 g brunt sukker
- 30 g sukker
- 1 ss dijonsennep
- 6 ss olivenolje



SIDE
16-17

HAVRE- OG CHIAGRØT MED BAKTE DRUER

👤 4 PERSONER

DU TRENGER

- 4 dl havregryn
- 270 g mandler
- 3 ss chiafrø
- 6 ½ dl melk
- 200 g druer
- Friske blåbær til pynt
- 2-3 ss honning



SIDE
16-17

RISENGRYNSGRØT MED STEKTE EPLESKIVER

👤 6 PERSONER

DU TRENGER

- 3 dl risengryn
- 13 dl helmelk
- 1 vaniljestang (kan sløyfes)
- 4 epler
- 3 ss smør
- 1 ts malt kanel
- 1 ss sukker
- 6 ss lønnesirup
- 100 g pistasjnøtter



SIDE
18-19

JULEFUDGE AV COCA-COLA

👤 CA. 56 BITER

DU TRENGER

- 4 dl Coca-Cola Original
- 50 g finkornet sukker
- 1 boks søt kondensert melk
- 600 g mørk kokesjokolade
- 50 g smør
- 100 g pekanøtter



SIDE
18-19

EPLECHUTNEY

👤 1 STORT GLASS

DU TRENGER

- 700 g epler
- Ca. 4 sjalottløk
- 1 rød chili
- 2 strøkne ss frisk ingefær
- 120 g brunt sukker
- 50 g sukker
- 1½ dl eddik 7 %
- 3 stjerneanis
- 2 kanelstenger



SIDE
20-21

OSTEKAKE MED PEPPERKAKEBUNN OG APPELSINGELÉ

👤 10 KAKESTYKKER

DU TRENGER

- 250 g pepperkaker
- Friske bær til pynt
- 2 appelsiner
- Frisk mynte og ev. melisdryss til pynt
- ½ ts malt kanel
- ½ ts malt ingefær
- 90 g smør
- 3 dl kremfløte
- 6 plater gelatin
- 150 g hvit sjokolade
- 400 g kremost, naturell
- 70 g melis
- 3 ½ dl god appelsinjuice
- 1 dl sukker
- 5 plater gelatin (Ev. kjøp en pakke appelsingelé)



SIDE
22-23

ISKREM MED KANELBAKTE PÆRER

👤 4 PERSONER

DU TRENGER

- 1 l vaniljeis eller krokanis
- 4 pærer
- 40 g smør
- 8 ss honning
- 1 ts malt kanel
- ¼ ts muskat
- 50 g pekannøtter



SIDE
22-23

ISKREM MED PEPPERKAKESTRØ OG SALT KAREMELL

👤 4 PERSONER

DU TRENGER

- 1 l vaniljeis eller krokanis
- 200 g sukker
- 50 g smør
- 2 dl kremfløte
- 1 klype flaksalt
- 8 pepperkaker
- 1 pk. friske bringebær

**Vi i SPAR ønsker
deg og dine en riktig
god og smakfull jul!**

TIPS!

SALT, PEPPER OG
OLJE TIL STEKING
ER SMART Å HA
I SKAPET!



OPPSKRIFTSHEFTET
ER UTARBEIDET
I SAMARBEID MED



IDÉ, DESIGN
OG PRODUKSJON
MERKLE NORGE AS

FOTO **MARGRETHE MYHRER**

STYLIST **MERETHE SKEIE**
WWW.MATMERETHE.NO