Middag til familien for

UNDER HUNDRELAPPEN

REMA 1000

JULEN 2012

(19. NOVEMBER – 31. DESEMBER)

Raske middager i julestria!

ERLING LÆRER DEG
HVORDAN DU LYKKES MED JULEMATEN:

Juleribba
Lutefisken
Julebuffeten
Dessertene
Kakene

s. 36 - 55

Napp ut!
JULENS HANDLELISTE

REMA 1000

Det er **sluttsummen** på kassalappen som teller!

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN

REMA 1000

Raske middager i julestria!

Raske retter for travle dager

Julen er høytiden for mye av det vi setter mest pris på – vi bruker mer tid sammen med familie og venner, og kobler av med god mat og drikke. Men, før freden senker seg skal vi manøvrere oss gjennom en av årets aller travleste perioder – førjulsstria. Ukene før jul er tradisjonen tro stappfulle av gjøremål fra morgen til kveld. Det kan være greit å sørge for påfyll av nok energi. For at ikke familiemiddagen skal bli en altfor tidkrevende affære, er spesialtemaet denne gangen vår førjulsgave til dere. Gode, raske middager i julestria – det som trengs for å holde tempoet oppe slik at vi kommer i mål denne julen også.

God julestri!

Hilsen Erling

Tilleggsinformasjon

* Mengden i middagsrettene er basert på en familie på fire, to voksne og to barn (7-10 år). Totalprisen for middagsretten er rundet opp til nærmeste hele krone. Alle produkter er priset ut fra en maksimal pris, og kan derfor være lavere i din butikk. Maksimalprisene gjelder for kampanjeperioden. Kampanjens slutt varsles på www.rema.no. Ved bruk av varer i løsvekt og som i oppskriften er oppgitt med et antall, f.eks. 2 løk, er prisen oppgitt ut fra en gjennomsnittsvekt pr stk ganget med antallet.

** Der hvor hele pakninger ikke er brukt i oppskriften er pris for anbefalt forbruksmengde av disse produktene inkludert i den totale middagsprisen. Produkter "fra kjøkkenskapet" er ikke inkludert i den totale middagsprisen.

Vi tar forbehold om trykkfeil og at enkelte varer kan være utsolgt i din lokale REMA 1000-butikk.

Mine beste tips for julematen

Blir juleribba saftig og svoren skikkelig sprø i år?
Og flaker lutefisken seg perfekt?
En god jul handler om familie, tradisjoner og forventninger – og ikke minst om maten. Julefreden senker seg ikke før høytidens hovedingredienser står og godgjør seg i ovnen og på komfyren. I dette oppskriftsheftet deler jeg mine egne oppskrifter og gir mine beste tips for hvordan du lykkes med julens klassikere.

JULERIBBA, LUTEFISKEN, JULEBUFFETEN, DESSERTENE, KAKENE

God jul!

Erling Sundal

Julematoppskrifter og -tips; fra s. 36

I KJØKKENSKAPET

Disse produktene er smarte å ha i skapet når du skal lage julemat.

OLIVENOLJE
REMA 1000
1 l, kr 19,50 pr. l

SOLSIKKEOLJE
REMA 1000
1 l, kr 19,50 pr. l

IDEAL FLATBRØD
IDEAL
370 g, kr 48,11 pr. kg

MALDON HAVSALT
BM FOOD
250 g, kr 144,00 pr. kg

SOYASAUS
KIKKOMAN
150 ml, kr 188,00 pr. l

HVITVINSEDDIK
MAILLE
250 ml, kr 73,20 pr. l

ANDRE BASISVARER I KJØKKENSKAPET:

- HVETEMEL
- GRILJERMEL
- MAIZENA MAISSTIVELSE
- SUKKER
- MEIERISMØR

KANEL
TORO
67 g
22,80 pr. stk

KAJENNEPEPPER
TORO
62 g
25,60 pr. stk

SORT PEPPER
HEL, TORO
21 g
5,70 pr. stk

TIMIAN
TORO
6 g
6,80 pr. stk

GRØNNSAKSBULJONG
TORO
144 g
26,50 pr. pk

TYTTEBÆRSYLTETØY
REMA 1000
1 kg, kr 17,90 pr. kg

DIJON SENNEP
MAILLE
380 g, kr 59,74 pr. kg

SENNEP GROV
IDUN
275 g, kr 82,55 pr. kg

MÅNEDENS REDSKAP

HACKIT
Kjøttdeig-hakker

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Raske middager i julestria!

Vossakorv med potetsalat

Klart på ca. 30 minutter

Middag til 4*
87,00
UNDER KR 22,- PR PERSON

350 G VOSSAKORV
500 G POTETER
1 PURRE
3 SS LETTRØMME
3 SS MAJONES
2 SS GROV SENNEP
SALT OG PEPPER

Skrell og skjær potetene i biter og kok dem møre i lettsaltet vann. La dem avkjøle litt.
Vask og finhakk purren.
Del vossakorven i to, snitt i skinnet og stek i olivenolje.
Rør sammen lettrømme og majones og smak til med sennep, salt og pepper.
Vend potetbiter og purre inn i senneps-dressingen. Smak til med salt og pepper.

Server stekt vossakorv sammen med potetsalat og ekstra sennep.

fri FOR Gluten

35,70

VOSSAKORV NORDFJORD
350 g
kr 102,00 pr kg

1 PURRE (CA 200 G)
kr 40,00 pr kg
8,00

LETTRØMME, TINE
3 dl, kr 48,67 pr l
14,60

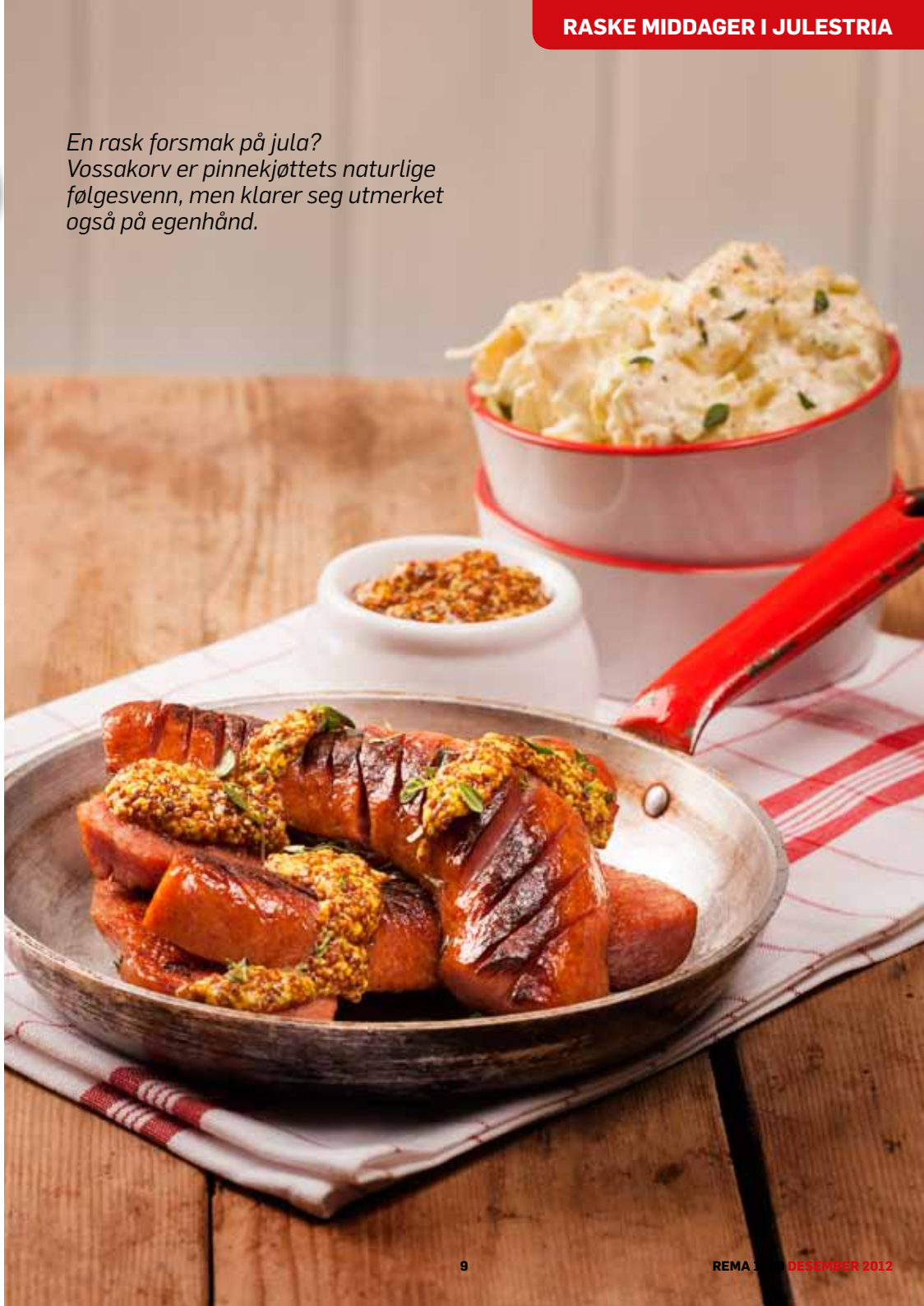
MAJONES, MILLS
165 g, kr 123,03 pr kg
20,30

500 G POTETER
løsvekt, kr 16,00 pr kg
8,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, grov sennep, salt og pepper

RASKE MIDDAGER I JULESTRIA

En rask forsmak på jula? Vossakorv er pinnekjøttets naturlige følgesvenn, men klarer seg utmerket også på egenhånd.



Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Raske middager i julestria!

55⁴⁰

FISKEKARBONADER MED STEINBIT, GODEHAV
630 g
kr 87,94 pr. kg

Fiskekarbonader med spinatris

Middag til 4*
89⁰⁰
UNDER KR 23,- PR PERSON

Klart på ca. 30 minutter

630 G FISKEKARBONADER

2 LØK
4 SS SMØR
1 SS HVITVINSEDDIK
3 SS SOYASAUS
1 TS DIJON SENNEP
PEPPER

4 DL MIDDAGSRIS
1 POSE SPINAT

Sett stekeovnen på 160˚C.
Kok ris som anvist på pakken.
Varm fiskekarbonadene i ovnen ca.
10-12 minutter.
Skjær løken i skiver og stek det gyllent i smør.
Tilsett eddik, soyasaus, sennep og pepper.
Vend inn ris og vasket spinat .

Server varme fiskekarbonader med spinat- og løkris.

fri FOR tips:

Retten blir glutenfri hvis du bruker glutenfri soyasaus.

LAST NED MIDDAGS-PLANLEGGEREN™

2 LØK (CA 350 G)
4-pk, kr 19,80
9⁹⁰ **

1 POSE SPINAT (200 G)
20⁰⁰

MIDDAGSRIS REMA 1000
4 dl (360 g)
2 kg pk, kr 16,60
2⁹⁹ **

FRA KJØKKENSKAPET:
Smør, hvitvinseddik, dijon sennep, soyasaus og pepper

RASKE MIDDAGER I JULESTRIA

Snarstekt førjulsfisk. For mange er nok kveite selve julefisken – mens vi venter på den, lader vi opp med raske karbonader med steinbit.

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Raske middager i julestria!

Laksetortilla med kåltzatziki

Klart på ca. 25 minutter

Middag til 4*
92,00
KR 23,- PR PERSON

300 G HODEKÅL
2 FEDD HVITLØK
1 BEGER MATYOGHURT
SALT OG KAJENNEPEPPER

1 PK LAKSEFILET (500G)
SALT OG KAJENNEPEPPER

2 TOMATER
1 PK TORTILLAS (6 STK)

Finsnitt kålen og finhakk hvitløken.
Bland inn matyoghurt og smak til med salt og kajennepepper.
Ha salt og kajennepepper på laksestykkene og stek dem etter anvisning på pakken.
Skjær tomat i tynne skiver.
Varm tortillas i en tørr stekepanne.
Legg kåltzatziki, tomatskiver og laks på hver tortilla, og rull sammen.

43,70

LAKSEFILET NATURELL GODEHAV
500 g
kr 87,40 pr. kg

1 HODEKÅL
(CA 1,1 KG)
kr 14,00 pr kg
15,40

2 TOMATER (CA 240 G)
løsvekt, kr 28,00 pr kg
6,72

MATYOGHURT, TINE
3 dl, kr 46,00 pr liter
13,80

TORTILLAS
REMA 1000
6 stk, 370 g
12,30

FRA KJØKKENSKAPET:
Hvitløk,
salt og kajennepepper

LAST NED
MIDDAGS-
PLANLEGGEREN™

Jorden rundt på 25 minutter.
Sval gresk yoghurtsaus tar veien til norske farvann via Mexico. Stekt laks i tortilla er herlig mettende fingermat.

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Raske middager i julestria!

46,30

LØVTYNN KYLLINGFILET SOLVINGE
300 g
kr 154,33 pr. kg

«Pad Thai» med kylling

Middag til 4*
96,00
KR 24,- PR PERSON

Klart på ca. 30 minutter

300 G LØVTYNN KYLLINGFILET
1 PK EGGNUDLER

1 LØK
1 GULROT
2 FEDD HVITLØK
1 RØD CHILI
1 PK ASPARGESBØNNER
2 SS SOLSIKKEOLJE
2 EGG
1 TOMAT

1 LIME
SOYASAUS
KAJENNEPEPPER

Stek kyllingen og sett til side.
Kok nudlene som anvist på pakken.
Skjær løk og gulrot i strimler og finhakk hvitløk og chili. Del aspargesbønner i to.
Varm opp en wok eller stekepanne med olje og wok grønnsakene raskt.
Visp sammen eggene og vend det inn i grønnsakene. Når eggene har satt seg, blandes nudlene, kyllingen og hakket tomat inn.
Smak til med lime, soyasaus og kajennepepper.

Kokkens tips:

Server gjerne med et dryss av frisk koriander.

fri FOR Melk

EGGNUDLER
REMA 1000
250 g, 31,60 pr kg
7,90

ASPARGESBØNNER (150 G)
19,00

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80
4,95 **

1 GULROT (CA 100 G)
1 kg beger, kr 21,00
2,10 **

1 TOMAT (CA 120 G)
løsvekt, kr 28,00 pr kg
3,36

1 LIME (CA 100 G)
løsvekt, kr 32,00 pr kg
3,20

1 RØD CHILI (CA 15 G)
75 g pk, kr 17,00
3,40 **

2 EGG FRITTGÅENDE M/L SOLVINGE
12-pk, kr 32,90
5,48 **

FRA KJØKKENSKAPET:
Solsikkeolje, soyasaus, kajennepepper og hvitløk

På-farten-favoritten! I Bangkok er dette en av de desiderte gatemat-klassikerne. En kjapp og kjærkommen matpause – perfekt for ekstra travle dager.

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Raske middager i julestria!

Grønnsaksfrittata i pita

Klart på ca. 35 minutter

Middag til 4*
92,00
KR 23,- PR PERSON

200 G POTETER
1 LØK
1 RØD PAPRIKA
2 SS OLIVENOLJE
SALT OG PEPPER

1 POSE SPINAT
6 EGG
1 DL VANN
SALT OG PEPPER
4 PITABRØD

1 POTTE PERSILLE

Sett stekeovnen på 200°C.
Vask og kutt poteter, løk og paprika i terninger og legg dem på et bakepapir i langpannen. Ha på olivenolje, salt og pepper og bland inn. Stek grønnsakene i ca. 10 minutter.
Vask spinaten. Visp sammen egg, vann, salt og pepper. Vend spinaten inn sammen med de stekte grønnsakene. Hell over eggeblandingen og stek frittataen videre til den har satt seg, ca. 5 minutter.
Varm samtidig pitabrødene i ovnen.
Fordel grønnsaksfrittata i pitabrødene, og server dem med persille.

Kokkens tips:

Ha gjerne litt aioli i pitabrødet sammen med frittataen.

fri FOR Melk

16,45**

6 EGG FRITTGÅENDE M/L SOLVINGE
12 pk, kr 32,90

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80
4,95 **

1 PAPRIKA (CA 130 G)
løsvekt, kr 49,00 pr kg
6,37

200 G POTETER
løsvekt, kr 16,00 pr kg
3,20

1 POSE SPINAT (200 G)
20,00

PERSILLE
pr potte (6 cm)
15,00

PITABRØD, HATTING
6 pk,
480 g, kr 52,71 pr. kg
25,30

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, salt og pepper

RASKE MIDDAGER I JULESTRIA

Hva kom først? Egget kommer i hvert fall raskest på bordet. Frittata er italiensk omelett, som gjør seg like godt til kjappe middager som til fredelige frokoster.

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Raske middager i julestria!

Middag til 4*
97,00
UNDER KR 25,- PR PERSON

Croque monsieur – parisertoast

Klart på ca. 30 minutter

8 SKIVER LOFF
2 SS SMØR
4 SS DIJON SENNEP
8 SKIVER GULOST
2 PAKKER KOKT SKINKE

1 POSE ISBERGSALATBLANDING
3 TOMATER
1 LØK
OLIVENOLJE
SALT OG PEPPER

Sett ovnen på 200°C.
Skjær loffskivene på skrå, så blir skivene større. Smør alle skivene med smør og sennep og legg lagvis ost, skinke og ost på den ene skiven og topp den med den andre. Stek sandwichene i ca. 10 minutter til osten har smeltet og er gyllen.
Kutt tomater og løk i biter og vend det inn i den ferdigkuttede salaten.
Smak til med olivenolje, salt og pepper.
Server salaten til de nystekte pariser-toastene.

Kokkens tips:
Server gjerne med fritterte poteter.

LAST NED MIDDAGS-PLANLEGGEREN™

15,00 PR. PK

2 PAKKER KOKT SKINKE NORDFJORD
150 g pr pk,
kr 100,00 pr kg

1/2 GOURMETLOFF, MESTERBAKEREN
600 gr, kr 28,00 pr stk
14,00 **

200 G HVITOST REMA 1000
kr 61,00 pr kg
12,20 **

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80
4,95 **

3 TOMATER (CA 360 G)
løsvekt, kr 28,00 pr kg
10,08

ISBERGSALAT BLANDING BAMA
225 G
25,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Smør, olivenolje, dijon sennep, salt og pepper

Klassisk, fransk sandwich.
Croque monsieur er den originale fast food-favoritten fra Paris-cafeene, hvor den har stått på menyen i over 100 år.

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

fri FOR Gluten

Sprø middagskaker

Middag til 4*
95,00
UNDER KR 24,- PR PERSON

Klart på ca. 30 minutter

400 G KJØTTDEIG
1 EGG
1 DL VANN
SALT OG PEPPER

1 LØK
1 PK SUKKERERTER
2 FEDD HVITLØK
2 GULRØTTER
2 SS OLIVENOLJE

1 PK POTETSTAPPE

Varm potetstappe som anvist på pakken.
Bland kjøttdeig, egg, vann, salt og pepper til en fast farse.
Finhakk løk, sukkererter og hvitløk, rasp gulrot og bland det i farsen.
Stek middagskakene i varm panne med olje i ca. 3-4 minutter på hver side.
Server med potetstappe.

Kokkens tips:

Server gjerne med råkost.
Du kan også bytte ut sukkererter med frosne grønne erter.

33,90

KVERNET DEIG AV STORFE 14%, KJØTTDEIG NORDFJORD
400 g, kr 84,75 pr kg

1 EGG FRITTGÅENDE M/L, SOLVINGE
12-pk, kr 32,90
2,74 **

SUKKERERTER (150 G)
20,00

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80
4,95 **

2 GULRØTTER (CA 200 G)
1 kg beger, kr 21,00
4,20 **

POTETSTAPPE BAMA
800 G
29,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, hvitløk, salt og pepper

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Grønnsaksuppe med spinat

Middag til 4*
71,00
UNDER KR 18,- PR PERSON

Klart på ca. 45 minutter

1 LØK
2 FEDD HVITLØK
200 G KÅLROT
3 GULRØTTER
200 G SELLERIROT
2 SS OLIVENOLJE
HVITVINSEDDIK
10 DL GRØNNSAKSBULJONG
SALT OG KAJENNEPEPPER

1 POSE SPINAT

1 PK HVITLØKSBAGUETTER

Stek baguetter som anvist på pakken.
Rens og skjær løk, hvitløk, kålrot, gulrot og sellerirot i små biter. Fres alle grønnsakene blanke i en kjele med olje.
Tilsett hvitvinseddik og la det dampe ut.
Ha i varm buljong og la det småkoke til grønnsakene er møre. Ta ut halvparten av grønnsakene og kjør resten av suppen smidig med en stavmikser. Smak til med kajennepepper. Ha resten av grønnsakene tilbake i suppen, bland inn vasket spinat og kok raskt opp.
Server suppen med nystekte hvitløks-baguetter.

fri FOR tips:

Retten blir melke- og glutenfri hvis du velger glutenfritt brød uten melk.
(Husk også glutenfri buljong.)

20,00

1 POSE SPINAT
200 g pr pk

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80
4,95 **

1 KÅLROT (CA 800 G)
kr 15,00 pr kg
12,00

3 GULRØTTER (CA 300 G)
1 kg beger, kr 21,00
6,30 **

1 SELLERIROT (CA 300 G)
kr 49,00 pr kg
14,70

HVITLØKSBAGUETTER
REMA 1000
350 g, kr 36,57 pr kg
12,80

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, hvitløk, grønnsaks-buljong, hvitvinseddik, salt og kajennepepper

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN REMA 1000

Middag til 4*
87,00
UNDER KR 22,- PR PERSON

Rømmegrøt med spekemat

Klart på ca. 15 minutter

1 PK RØMMEGRØT (CA 900G)
4 SS SMØR
SUKKER OG KANEL

150 G STRANDASKINKE

FLATBRØD

Varm opp rømmegrøten som anvist på pakken.
Ha smør på grøten like før servering og dryss over sukker og kanel.
Server med spekeskinke og flatbrød.

Kokkens tips:

Fenalår passer også godt til.

fri FOR tips:

Retten er glutenfri uten flatbrød.

37,90

RØMMEGRØT, NORDFJORD
900 g
kr 42,11 pr kg

STRANDASKINKE, GRILSTAD
150 g pk, kr 325,33 pr. kg
48,80

FRA KJØKKENSKAPET:
Smør, flatbrød, sukker og kanel

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN REMA 1000

Middag til 4*
90,00
UNDER KR 23,- PR PERSON

Eggerøre med tomatsalat

Klart på ca. 25 minutter

9 EGG
1 DL VANN
2 SS OLIVENOLJE

2 SS OLIVENOLJE
1 TS HVITVINSEDDIK
SALT OG PEPPER
2 TOMATER
4 VÅRLØK

1 POSE ISBERGSALATBLANDING
½ GROVT OG GODT SPELT BRØD

Rør sammen egg og vann. Varm olje i en stekepanne og hell i røren.
Rør langsomt i sirkler til røren begynner å sette seg. Ta den vekk fra varmen og la den stivne på ettervarmen.
Smak til med salt og pepper.
Bland olivenolje, hvitvinseddik, salt og pepper i en bolle og tilsett tomater og vårløk i tynne skiver.
Server eggerøren med tomatsalat, isbergsalatblandingen og brødskiver.

Kokkens tips:

Bruk fløte i stedet for vann for å få en rikere smak på eggerøren.

fri FOR tips:

Retten er melkefri hvis du ikke bruker fløte.

24,68**

9 EGG FRITTGÅENDE M/L SOLVINGE
12 pk, kr 32,90

ISBERGSALAT BLANDING BAMA
225 G
25,00

2 TOMATER (CA 240 G)
løsvekt, kr 28,00 pr kg
6,72

VÅRLØK
bunt, ca 150 g
20,00

1/2 GROVT OG GODT SPELT
600 g, kr 26,00 pr stk
13,00 **

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, hvitvinseddik, salt og pepper

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Medisterkaker med stuede rotgrønnsaker

Middag til 4*
86,00
UNDER KR 22,- PR PERSON

Klart på ca. 45 minutter

800 G MEDISTERDEIG
1 EGG
1 TS PEPPER
1 TS SALT
1 DL VANN
GRILJERMEL
2 SS OLIVENOLJE

HVIT SAUS:
1 SS SMØR
1 SS HVETEMEL
4 DL MELK

800 G LAPSKAUSBLANDING
SALT OG PEPPER

500 G POTETER

Kok potetene.
Bland egg, salt og pepper i medisterdeigen og spe med vann til en smidig farse. Form til runde kaker og vend dem i griljermel. Stek i litt olivenolje i middels varm stekepanne til de er gylne og gjennomstekte.

Hvit saus:
Smelt smøret i en kasserolle og visp inn hvetemel. Spe gradvis med melk og rør hele tiden slik at det ikke klumper seg.
La det småkoke i ca. 5 minutter.
Vend inn grønnsakene og kok opp på nytt, smak til med salt og pepper.

Server varme medisterkaker med nykokte poteter og de stuede grønnsakene.

29,90 PR. PK

2 PAKKER MEDISTERDEIG, NORDFJORD
400 g. pr pk.
kr 74,75 pr kg

1 EGG FRITTGÅENDE M/L, SOLVINGE
12-pk, kr 32,90
2,74 **

LAPSKAUSBLANDING, REMA 1000
800 g, kr 12,25 pr kg
9,80

4 DL LETTMELK, TINE
1 l, kr 13,90
5,56 **

500 G POTETER
løsvekt, kr 16,00 pr kg
8,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, smør, hvetemel, salt, pepper og griljermel

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

Kyllingragu med spinat og makaroni

Middag til 4*
92,00
KR 23,- PR PERSON

Klart på ca. 30 minutter

300 G MACARONI

1 LØK
2 FEDD HVITLØK
300 G CHAMPIGNON
3 SS OLIVENOLJE
1 BOKS HAKKEDE TOMATER
4 DL VANN

300 G LØVTYNN KYLLINGFILET
1 POSE SPINAT
SALT OG PEPPER

Kok makaroni som anvist på pakken, sil av vannet og vend inn litt olivenolje.
Finhakk løk og hvitløk, skjær soppen i skiver og fres alt blankt i olje. Ha i hermetiske tomater og vann og la sausen koke i ca. 10 min. Tilsett kyllingstykkene og la det koke et par minutter til kyllingen er gjennomkokt. Vend inn makaroni og vasket spinat like før servering. Smak til med salt og pepper.

Kokkens tips:
Dryss over revet parmesan.

18,40

MAKARONI FULLKORN
Sopps
500 g, kr 36,80 pr. kg

46,30

LØVTYNN KYLLINGFILET, SOLVINGE
300 g, kr 154,33 pr kg

300 G CHAMPIGNON
løsvekt, kr 39,00 pr kg
11,70

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80 pr pk
4,95 **

1 BOKS HAKKEDE TOMATER, REMA 1000
400 G
5,30

1 POSE SPINAT (200 G)
20,00

300 G MACARONI REMA 1000
1 kg, kr 10,90
3,27 **

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, hvitløk, salt og pepper

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

fri FOR Gluten

Plukkfisk med potet-stappe og eggesmør

Middag til 4*
99,00
UNDER KR 25,- PR PERSON

Klart på ca. 30 minutter

1 LØK
2 FEDD HVITLØK
4 SS SMØR
2 EGG
1 TOMAT
SALT OG KAJENNEPEPPER

1 PK TORSKELOIN (500G)
2 SS SMØR
SALT OG PEPPER

1 PK BAMA POTETSTAPPE

Tin torsken. Kok eggene til hardkokt.
Varm opp potetmosen som anvist på pakken.
Finhakk løk og hvitløk og fres det i smør til løken blir myk. Vend inn grovhakkede egg og tomat og smak til med salt og kajennepepper.
Ha salt og pepper på torsken og stek fiske-stykkene i smør på middels varme.
Fordel potetstappe utover hele tallerkenen.
Riv torsken med en gaffel og legg fisk på toppen av potetstappen og fordel eggesmøret pent på toppen.

Kokkens tips:

Du kan godt bytte ut smør med solsikkeolje til eggesmøret.

55,90

TORSKELOIN UTEN SKINN, FROSSEN, GODEHAV
4 x 125 g
kr 111,80 pr kg

2 EGG FRITTGÅENDE M/L, SOLVINGE
12-pk, kr 32,90
5,48 **

1 TOMAT (CA 120 G)
løsvekt, kr 28,00 pr kg
3,36

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80 pr pk
4,95 **

POTETSTAPPE BAMA
800 G
29,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Smør, hvitløk, kajennepepper, salt og pepper

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

fri FOR Gluten

Julepølsepanne med kålrotstappe

Middag til 4*
98,00
UNDER KR 25,- PR PERSON

Klart på ca. 40 minutter

500 G POTETER
SALT

800 G JULEPØLSE
1 RØDLØK
2 SS OLIVENOLJE
1 POTTE PERSILLE
PEPPER

1 PK BAMA KÅLROTSTAPPE

Skrell og del potetene i biter og kok dem møre i lettsaltet vann.
Varm kålrotstappe som anvist på pakken.
Skjær løk og pølser i skiver og stek det gyllent i pannen sammen med potetbitene.
Dryss på finhakket persille og smak til med pepper.
Server sammen med kålrotstappen.

Kokkens tips:

Sennep er et fortreffelig følge til denne retten.

19,90 PR. PK

2 PAKKER JULEPØLSE, NORDFJORD
400 g pr. pk. kr 49,75 pr. kg

PERSILLE
pr potte (6 cm)
15,00

500 G POTETER
løsvekt, kr 16,00 pr kg
8,00

1 RØDLØK
3-pk, kr 18,00
6,00 **

KÅLROTSTAPPE BAMA
500 G
29,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, salt og pepper

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

26,10

KYLLINGKJØTTDEIG SOLVINGE
400 g
kr 65,25 pr kg

Pizza med kyllingboller

Middag til 4*
95,00
UNDER KR 24,- PR PERSON

Klart på ca. 35 minutter

1 PK GROV PIZZABUNN (2 STK)
1 BEGER CRÈME FRAÎCHE
2 FEDD HVITLØK
SALT OG PEPPER
100 G HVITOST

1 PAPRIKA
1 RØDLØK
2 SS OLIVENOLJE
SALT OG PEPPER

1 PK KYLLINGKJØTTDEIG
SALT OG PEPPER

Sett ovnen på 200˚C.
Smør crème fraîche på pizzabunnene.
Ha på salt og pepper og finhakket hvitløk.
Fordel osten jevnt over.
Skjær paprika og løk i biter og bland det med olivenolje, salt og pepper og dryss det på toppen av osten.
Bland salt og pepper i kyllingkjøttdeigen og lag små boller som legges på toppen av pizzaene.
Stek i ovnen til osten og kyllingbollene er gylne og fine.

Kokkens tips:

Ha gjerne noen skiver med frisk tomat på toppen.

1 RØDLØK
3-pk, kr 18,00
6,00 **

100 G HVITOST REMA 1000
kr 61,00 pr kg
6,10 **

1 RØD PAPRIKA (CA 130 G)
løsvekt 49,00 pr kg
6,37

CRÈME FRAÎCHE, TINE
3 dl, kr 68,33 pr l
20,50

GROV PIZZABUNN, STAUR
2 stk, 500 g
29,90

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, hvitløk, salt og pepper

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

43,70

LAKSEFILET NATURELL GODEHAV
500 g
kr 87,40 pr. kg

Laksefrikassé med aspargesbønner

Middag til 4*
91,00
UNDER KR 23,- PR PERSON

Klart på ca. 25 minutter

500 G LAKSEFILET

1 LØK
2 FEDD HVITLØK
2 SS OLIVENOLJE
1 PK ASPARGESBØNNER
1 PK MATFLØTE
1 LIME
SALT OG KAJENNEPEPPER

4 DL MIDDAGSRIS

Kok risen. Del laksefiletene i biter.
Stek tynne skiver av løk og hvitløk blankt i olivenolje. Tilsett aspargesbønner og fløte og la det koke i ca. 5 minutter på middels varme. Smak til med salt, kajennepepper og lime. Ha i laksebitene og kok raskt opp rett før servering. Server kokt ris sammen med laksefrikasseen.

Kokkens tips:

Friske urter, som for eksempel basilikum, persille eller dill, smaker godt på toppen før servering. Og bytt gjerne ut ris med spaghetti.

17,50

SPAGHETTI
RIK PÅ FIBER
Sopps
500 g, kr 35,00 pr. kg

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80 pr pk
4,95 **

ASPARGESBØNNER
150 g
19,00

1 LIME (CA 100 G)
løsvekt, kr 32,00 pr kg
3,20

MIDDAGSRIS REMA 1000
4 dl (360 g)
2 kg pk, kr 16,60
2,99**

MATFLØTE TINE
(1/3 L)
kr 50,40 pr l
16,80

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, hvitløk, salt og kajennepepper

Fersk pizza!

Nyt den som den er –
eller gjør den til din egen!

39 90 PR. STK

PIZZA MED SKINKE
Staur Foods
520 g, kr 76,73 pr. kg

PIZZA MED PEPPERONI
Staur Foods
500 g, kr 79,80 pr. kg

PIZZA MED KRYDRET STORFEKJØTT
Staur Foods
520 g, kr 76,73 pr. kg

Napp ut!

JULENS HANDLELISTE

JULENS HANDLELISTE

RIBBEMIDDAG:
- [ ] Tynnribbe
- [ ] Medisterkaker
- [ ] Julepølse
- [ ] Sosisser
- [ ] Poteter
- [ ] Surkål
- [ ] Rødkål
- [ ] Tyttebærsyltetøy
- [ ] Sennep
- [ ] Svisker
- [ ] Epler

LUTEFISKMIDDAG:
- [ ] Lutefisk
- [ ] Lutefiskbacon
- [ ] Ertestuing
- [ ] Poteter
- [ ] Sennep
- [ ] Lefse
- [ ] Hvit saus
- [ ] Geitost
- [ ] Meierismør
- [ ] Sirup
- [ ] Svart pepper

PINNEKJØTTMIDDAG:
- [ ] Pinnekjøtt
- [ ] Kålrabistappe
- [ ] Vossakorv
- [ ] Poteter
- [ ] Sennep
- [ ] Flatbrød

JULEFROKOST/-LUNSJ:
- [ ] Røkelaks
- [ ] Gravlaks
- [ ] Egg
- [ ] Sennepssaus
- [ ] Lefse
- [ ] Julesild
- [ ] Julesylte
- [ ] Spekemat
- [ ] Julepølse
- [ ] Medisterkaker
- [ ] Ribberull
- [ ] Edamer
- [ ] Julepostei
- [ ] Juleskinke
- [ ] Geitost
- [ ] Waldorfsalat
- [ ] Sylteagurk
- [ ] Rødbeter
- [ ] Grov sennep
- [ ] Brød
- [ ] Smør

GRØT:
- [ ] Risengrynsgrøt
- [ ] Meierismør
- [ ] Kanel
- [ ] Sukker

JULEBAKST/KRYDDER:
- [ ] Pepperkakedeig
- [ ] Mel
- [ ] Sukker
- [ ] Melis
- [ ] Gjær
- [ ] Kardemomme
- [ ] Kanel
- [ ] Vaniljesukker
- [ ] Bakepulver
- [ ] Marsipan
- [ ] Egg
- [ ] Kremfløte
- [ ] Meierismør
- [ ] Melange
- [ ] Mandler
- [ ] Nellik
- [ ] Allehånde
- [ ] Salt
- [ ] Pepper
- [ ] Karve

DESSERT:
- [ ] Riskrem
- [ ] Rød saus
- [ ] Multer
- [ ] Kremfløte
- [ ] Fruktsalat

KAKER:
- [ ] Kokosmakroner
- [ ] Smultringer
- [ ] Kransekake
- [ ] Pepperkaker

FRUKT:
- [ ] Klementiner
- [ ] Appelsiner
- [ ] Epler
- [ ] Druer
- [ ] Bananer
- [ ] Pærer
- [ ] Bær

DRIKKE:
- [ ] Ass. mineralvann
- [ ] Julebrus
- [ ] Gløgg
- [ ] Kaffe
- [ ] Te
- [ ] Juice
- [ ] Melk
- [ ] Vørterøl
- [ ] Lettøl

NØTTER/JULEGODT:
- [ ] Marsipan
- [ ] Marsipangris
- [ ] Konfekt
- [ ] Sjokolade
- [ ] Potetchips
- [ ] Mandler
- [ ] Hasselnøtter
- [ ] Valnøtter
- [ ] Dadler
- [ ] Svisker
- [ ] Rosiner

DIVERSE:
- [ ] Lys
- [ ] Servietter
- [ ] Fyrstikker
- [ ] Batterier

EGNE NOTATER:
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....
- [ ] .....

Middags-planleggeren™

SPAR TID OG PENGER!

Planlegg og lag gode middager til familien
for under hundrelappen!

Middag til familien for UNDER HUNDRELAPPEN
REMA 1000

LAST NED GRATIS APP

Google play
Available on the App Store

underhundrelappen.no

Sjekk prisen!

20,00 PR. POSE

KIMS POTETCHIPS PAPRIKA
KIMS
400 g, kr 50,00 pr. kg

KIMS POTETCHIPS SALT & PEPPER
KIMS
400 g, kr 50,00 pr. kg

KIMS POTETCHIPS SALT
KIMS
400 g, kr 50,00 pr. kg

REMA 1000

Det er **sluttsummen** på kassalappen som teller!

God jul!

Sprø ribbe med rotgrønnsaker

Middag til 4*

124,00

KR 31,- PR PERSON

Klart på ca. 2 timer

1 KRYDRET TYNNRIBBE (CA 1,5 KG)

5 DL VANN
1 SS DIJON SENNEP
1 DL SOYASAUS
2 GULRØTTER
300 G KÅLROT
2 LØK
300 G SELLERIROT
8 FEDD HVITLØK

500 G POTETER

Sett ovnen på 180˚C.
Fyll en ildfast form med vann og rør inn sennep og soyasaus.
Skrell og kutt gulrot, kålrot, løk og selleri-rot i biter og legg dem i midten av formen sammen med hele hvitløksfedd.
Legg ribben på toppen av grønnsakene og dekk med folie. Bak i ovn i ca. 45-55 minutter.
Ta av folien og rut opp ribben. Bak videre ved 180˚C i ca. 40 minutter.
Ha grønnsakene med sjyen over i en kasserolle. Kok potetene.
Stek ribben videre på 210˚C i 20-30 minutter på varmluft til ribben får sprø svor.
Ta ut ribben og la den hvile.
Fjern noe av det overflødige fettet i kasse-rollen med grønnsaker. Varm opp sjy og grønnsaker like før servering.
Hvis du ønsker en tykkere saus kan du jevne med maizena.
Skjær ribben i biter og server med grønnsaker og kokte poteter.

fri FOR Melk

Kokkens tips:

Deilig med rødkål til!

74,85

KRYDRET TYNNRIBBE FERSK, NORDFJORD
ca 1,5 kg pr. pk,
kr 49,90 pr. kg

2 GULRØTTER (CA 200 g)
1 kg beger, kr 21,00
4,20 **

1 KÅLROT (CA 800 G)
kr 15,00 pr kg
12,00

2 LØK (CA 350 G)
4-pk, kr 19,80 pr pk
9,90 **

1 SELLERIROT (CA 300 G)
kr 49,00 pr kg
14,70

500 G POTETER
løsvekt, kr 16,00 pr kg
8,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Hvitløk, soyasaus, dijon sennep, (evt. maizena)

SVINERIBBA PÅ MITT FAT ER TYNNRIBBA – DEN BESTE DELEN PÅ RIBBA
På tynnribba ligger fett og kjøtt lagvis fordelt, noe som gjør at kjøttet blir saftig og smakfullt. Og husk; det skal stekes så mye ribbe at det blir igjen til julelunsjen!

SLIK LYKKES DU MED JULERIBBA

SVINERIBBEN LEGGES MED SVOREN OPP i en langform med 2-3 dl vann. Lag en liten opphøyning i midten, da renner det smeltede fettet ned fra ribba. Du kan bruke aluminiumsfolie, en rist eller en asjett.

DEKK SÅ TIL med aluminiumsfolie og stek i ovnen ved 190-200°C i ca. 50 minutter.

TA UT RIBBA. Snitt opp svoren i et perfekt rutemønster. Det er mye lettere å gjøre det nå enn når ribba er rå.

KRYDRE med litt ekstra salt og pepper mellom rutene.

RIBBA LEGGES TILBAKE i langformen med opphøyningen i midten, stekes så videre på 200°C på varmluft i ca. en time. Sett opp temperaturen til 225°C de siste 20-30 minuttene for en sprø og luftig svor.
Følg med så du ikke brenner svoren! Hvis bare deler av ribben har fått sprø svor, kan de dekkes med folie slik resten ikke blir brent.

LA RIBBEN HVILE i ca. 15 minutter, da beholder den saftigheten. Medisterkaker, julepølser, epler og svisker kan stekes sammen med ribba de siste 20 minuttene. Alternativt kan de varmes sammen med litt av ribbefettet, mens ribba hviler før servering.

God jul!

Lutefisk med bacon og ertestuing

Middag til 4*

200,00

KR 50,- PR PERSON

Klart på ca. 80 minutter

2 KG LUTEFISK FILET (FERDIG UTVANNET)
SALT
PEPPER

500 G POTETER
4 GULRØTTER

250 G LUTEFISK BACON
3 SS SMØR
1 PK ERTESTUING

Sett ovnen på 180°C.
Legg lutefisken i en dyp langpanne. Dryss over litt salt og la den stå i ca. 40 minutter så den slipper noe vann og fisken får sette seg litt.
Kok poteter og gulrøtter.
Ha pepper på fisken, dekk med aluminiumsfolie og bak i forvarmet ovn i ca. 30-40 minutter. Stek bacon i smør til det blir sprøtt.
Varm ertestuing som anvist på pakken.
Server lutefisk med ertestuing, baconfett og kokte poteter og gulrøtter.

Kokkens tips:

Kålrotstappe og sennep smaker godt til.

fri FOR Gluten

2 PAKKER LUTEFISK FILET, MAXMAT
ca 1 kg pr pk
kr 69,00 pr kg

LUTEFISK BACON, NORDFJORD
250 g, kr 79,60 pr kg
19,90

ERTESTUING, BAMA
500 g
25,00

4 GULRØTTER (CA 400 g)
1 kg beger, kr 21,00
8,40

500 G POTETER
løsvekt, kr 16,00 pr kg
8,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Smør, salt og pepper

ENDELIG JUL!
Det første sikre tegn til jul er lutefisken, en av mine absolutte favoritter!

SLIK LYKKES DU MED LUTEFISKEN

LUTEFISKEN SALTES LETT i ca. 30-40 minutter på rist. Dette trekker ut litt av vannet og gjør fisken fastere.

LEGG FISKEN over i en langpanne smurt med litt smør. Dekk så til med aluminiumsfolie og bak den ovnen på 170˚C i ca. 15-20 minutter, alt etter tykkelsen på fisken.

SERVER LUTEFISKEN med stuede gulrøtter med grov sennep, ertestuing, lutefiskbacon og mandelpoteter. Alt rykende varmt!

Avhengig av hvem du skal ha til bords – beregn ½-1 kg lutefisk pr. person.

ERLINGS STUEDE GULRØTTER MED GROV SENNEP

Skrell og kok staver av gulrøtter knapt møre. Lag en hvit saus og smak til med grov sennep, vend inn gulrøttene.
Smak til med finhakket frisk estragon eller persille.

God jul!

Reinsdyrstek med kremet rosenkål og champignon

Middag til 4*

257,00

UNDER KR 65,- PR PERSON

Klart på ca. 2 timer

1 VIDDAS REINSDYRSTEK (CA. 1 KG)
TIMIAN
SALT OG PEPPER
2 SS SMØR

1 POSE ROSENKÅL
200 G CHAMPIGNON
SMØR
1 LØK
2 FEDD HVITLØK
2 DL GRØNNSAKSBULJONG
3 DL CRÈME FRAÎCHE
TIMIAN
SALT OG PEPPER

500 G POTETER

TYTTEBÆRSYLTETØY

Sett ovnen på 170°C.
Kok potetene.
Ha godt med salt, pepper og timian på steken og brun den i en panne med litt smør. Legg den i ildfast form, ha i steketermometer og stek i ovn til kjernetemperaturen er 55°C. Ta steken ut og la den hvile i ca. 10 minutter.
Del rosenkål i to og sopp i båter.
Stek grønnsakene i smør sammen med finhakket løk og hvitløk. Hell over buljong og Crème Fraîche. Kok opp og la det koke til det så smått begynner å tykne, ca. 5 minutter. Smak til med timian, salt og pepper.

Skjær steken i skiver og server med braisert rosenkål, kokte poteter og tyttebærsyltetøy.

Kokkens tips:

Rognebærgele er også godt følge.

199,00

VIDDAS REINSDYRSTEK FRYST
ca. 1 kg pr. pk, kr 199,00 pr. kg

200 G CHAMPIGNON
løsvekt, kr 39,00 pr kg
7,80

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80 pr pk
4,95**

CRÈME FRAÎCHE, TINE
3 dl, kr 68,33 pr l
20,50

ROSENKÅL REMA 1000, FROSSEN
600 g, kr 27,33 pr kg
16,40

500 G POTETER
løsvekt, kr 16,00 pr kg
8,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Smør, grønnsaksbuljong, hvitløk, tyttebærsyltetøy, timian, salt og pepper

God jul!

Kalkunfilet med Waldorfsalat

Middag til 4*

260,00

KR 65,- PR PERSON

Klart på ca. 1 time

1 PK MARINERT KALKUNFILET (CA. 1 KG)
SALT OG PEPPER
3 SS SMØR

WALDORFSALAT:
2 DL KREMFLØTE
½ TS SUKKER
1,5 DL MAJONES
SALT OG PEPPER
200 G RØDE DRUER
200 G STANGSELLERI
1 GRØNT EPLE
100 G VALNØTTER

500 G POTETER
1 LØK
OLIVENOLJE
TIMIAN, SALT OG PEPPER

3 DL GRØNNSAKSBULJONG
1 SS MAIZENA

Tin kalkunfileten. Sett ovnen på 170˚C.

Waldorfsalat:
Pisk fløten med sukker til krem og vend inn majonesen. Smak til med salt og pepper. Del druer i to, stangselleri i tynne skiver og eple i terninger og vend det inn i dressingen sammen med valnøtter.

Skrell og del poteter og løk i båter, legg dem i en ildfast form og bland med olivenolje, timian, salt og pepper.
Ha salt og pepper på kalkunfileten og brun den på alle sider i en stekepanne med smør. Legg den på toppen av potetene og løken og hell over stekesjyen. Sett et steketermometer i kalkunfileten og stek til kjernetemperaturen er 68˚C. Ta ut fileten, hell stekesjyen i en kasserolle og la den få hvile under folie til kjernetemperaturen blir ca. 70˚C.
Sjekk om potetene er ferdige, stek evt. videre til de er møre. Kok opp sjy sammen med buljong. Jevn med maizena rørt ut i litt vann. Smak til med pepper.
Skjær kalkunfileten i skiver og server med waldorfsalat, stekte poteter og sjysaus.

134,90

MARINERT KALKUNFILET, FROSSEN, SOLVINGE
ca. 1 kg pr. pk, kr 134,90 pr. kg

1 LØK (CA 175 G)
4-pk, kr 19,80 pr pk
4,95 **

RØDE DRUER
500 g pr kurv
39,00

1 STANGSELLERI
(CA 200 G)
13,50

1 GRØNT EPLE
(CA 130 G)
kr 24,50 pr kg
3,19

100 G VALNØTTKJERNER, REMA 1000
200 g, kr 36,70
18,35

KREMFLØTE, TINE
(1/3 L)
kr 53,40 pr l
17,80

MAJONES, MILLS
165 g, kr 123,03 pr kg
20,30

500 G POTETER
løsvekt, kr 16,00
pr kg
8,00

FRA KJØKKENSKAPET:
Olivenolje, smør, grønnsaksbuljong, maizena, sukker, timian, salt og pepper

DEN STORE JULEFROKOSTEN!
Noe av det aller beste i julen er å nyte alle julens gleder på ett bord og helst skal frokosten vare helt til middag!

Lefseruller

MED LAKS:
4 POTETLEFSER
125 G TINE KREMOST NATURELL
ELLER SNØFRISK DILL
2 SS LETTRØMME
200 G RØKELAKS
FRISK DILL
PEPPER

MED SYLTE:
4 POTETLEFSER
125 G TINE KREMOST NATURELL
ELLER SNØFRISK RØDLØK OG TIMIAN
2 SS LETTRØMME
1 SS DIJONSENNEP
200 G SYLTE (ELLER SKINKE)
FRISKE URTER
2 SS FINHAKKET RØDLØK

VEGETAR:
4 POTETLEFSER
125 G TINE KREMOST NATURELL
ELLER SNØFRISK NATURELL
2 SS LETTRØMME
1 SS FINREVET PEPPERROT
2 FINREVNE GULRØTTER
4 SS FINHAKKET RØDLØK
SALT OG PEPPER

Bland ost og rømme (og evt. Dijonsennep) og smør det utover hver lefse. Ha på resten av ingrediensene og rull sammen. Skjær i passende biter.

Lefserull er super fingermat – ideelle å lage på forhånd. Legg rullene i plastfolie og skjær dem opp rett før servering.

Like kjærkommen som selve julemiddagen er romjulslunsjen. Med gavene vel fordelt og et måltid som nesten lager seg selv, kan til og med kokken senke skuldrene.

Rødkål

700 G RØDKÅL
2 EPLER
1 RØDLØK
2 SS SMØR
1 SS RØDVINSEDDIK
1 SS BRUNT SUKKER
2,5 DL BULJONG
SALT

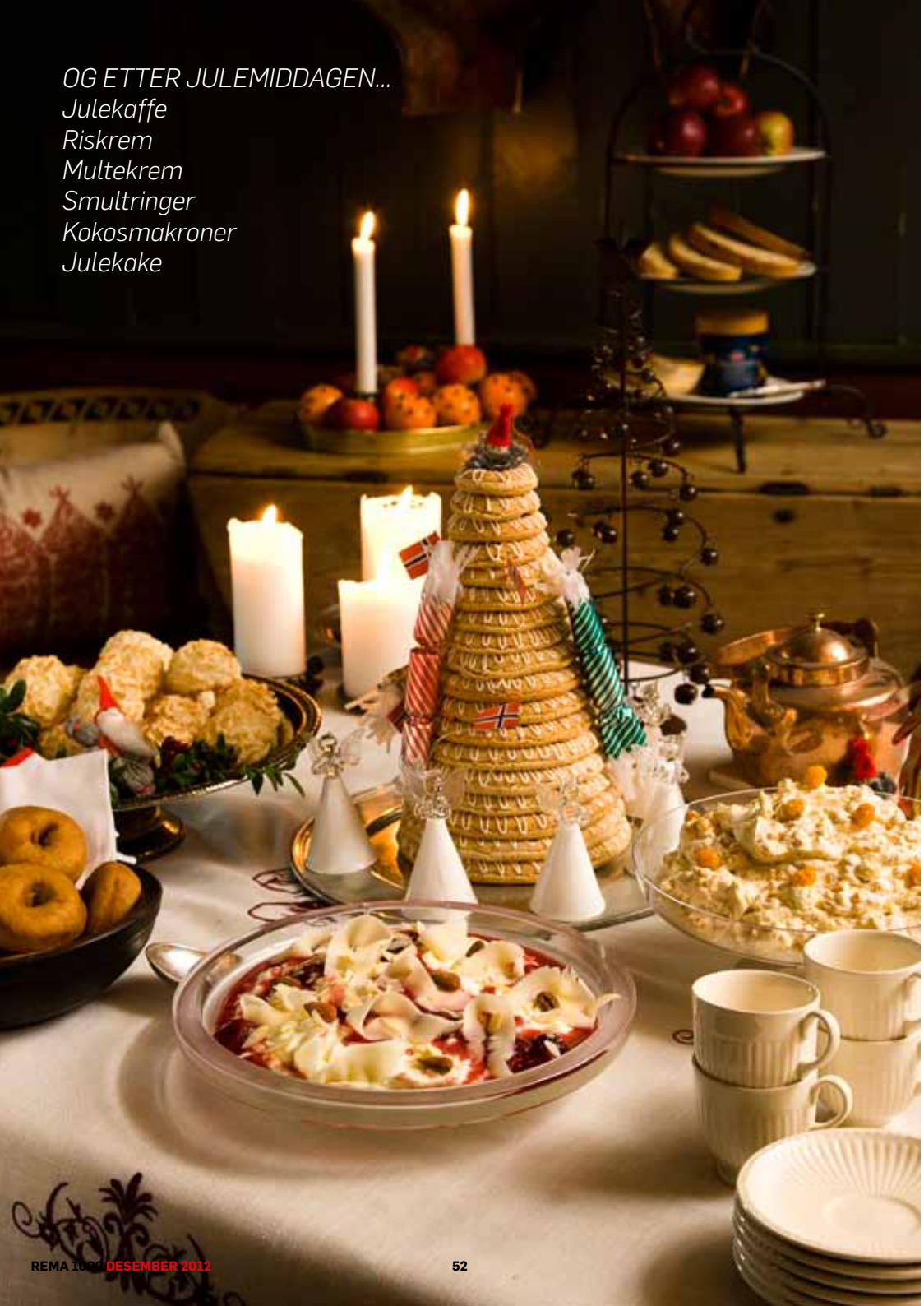
Snitt kål, eple og rødløk i strimler. Smelt smør i en stor kjele og surr kål, løk og epler i noen minutter. Ha på eddik og la det dampe ut. Tilsett sukker og buljong, bland godt og la det surre på svak varme i ca. 30 minutter. Rør innimellom. Smak til med salt.

Surkål

700 G HODEKÅL
2 EPLER
2 TS KARVE
2 SS SUKKER
3 SS HVITVINSEDDIK
2 DL KJØTTBULJONG
SALT

Snitt kål og eple i tynne strimler. Ha det i en kasserolle med karve, sukker, eddik og buljong. Bland godt og la det surre på middels varme til kålen er mør, ca. 60 minutter. Smak til med salt.

OG ETTER JULEMIDDAGEN...
Julekaffe
Riskrem
Multekrem
Smultringer
Kokosmakroner
Julekake



Prøv denne danske varianten av riskrem. Med marsipan og kirsebær når riskremen nye høyder!

Riskrem

MED MARSIPAN OG KIRSEBÆR

500 G RISGRØT
3 DL KREMFLØTE
50 G MANDLER, SKÅLDET
70 G GROV MARSIPAN
1 STK VANILJESTANG
2 DL KIRSEBÆRKOMPOTT
2 SS SUKKER

Pisk kremen med sukkeret. Vend kremen inn i grøten. Splitt vaniljestangen, og skrap ut frøene. Tilsett disse i kremen.
Riv marsipanen på et rivjern eller skjær den i tynne skiver.
Hakk de skåldete mandlene grovt.
Tilsett marsipan og mandler i kremen.
Hell over kirsebærkompotten. Servér!

Multekrem

3 DL KREMFLØTE
3 DL LETT SUKREDE MULTER

Visp fløten til luftig krem og bland forsiktig inn multene.
Tilsett evt. litt sukker i fløten før du pisker til krem hvis du ønsker den søtere.

SMULTRINGER
10 STK
Mesterbakeren
ca. 300 g, kr 96,66 pr. kg

SAFTIGE KOKOSMAKRONER
10 STK
Mesterbakeren
ca. 360 g, kr 97,22 pr. kg

Fersk julebakst –
søte fristelser til kaffekosen

Julekake

125 G SMØR
5 DL MELK
50 G GJÆR
125 G SUKKER
1 TS MALT KARDEMOMME
CA. 650 G HVETEMEL
150 G ROSINER

1 SAMMENVISPET EGG TIL PENSLING

Smelt smør sammen med rosinene, ha i melken og la det bli lunkent. Rør gjæren ut i blandingen. Elt inn mel blandet med sukker og kardemomme. Deigen skal være blank og smidig, og den skal lett slippe bollen.
Hev deigen under plast på et lunt sted til den er dobbelt så stor, ca. 40 minutter.
Del deigen i to og elt dem til to store runde boller, trykk dem litt ned på midten – da sprekker de ikke så lett.
Sett kakene på bakerpapir på en stekeplate.
Etterhev brødene i ca. 40 minutter under klede.
Visp sammen egget og pensle kakene.
Stek dem på 170˚C i ca. 30 minutter til de er brune, blanke og fine.

Sveler

4 EGG
200 G SUKKER
1 L KEFIR
600 G HVETEMEL
1 TS NATRON
2 SS VANILJESUKKER
175 G SMØR

Smelt smør og avkjøl litt.
Pisk egg og sukker til luftig eggedosis.
Visp inn kefir. Bland hvetemel, natron og vaniljesukker og rør det forsiktig inn i røren.
Bland inn smøret til slutt.
La røren svelle ca. 30 minutter.
Stek svelene i litt smør på middels varme i en stekepanne eller på steketakke.
Svelene smaker nydelig med julebrunost fra Tine!

Ingen julefrokost uten ost fra TINE!

Prøv årets nyhet –
TINE julebrunost, søt fløtemysost
smaksatt med kardemomme.
Smaker kjempegodt på
julekake, vafler og sveler!

25,10

SUNNIVA APPELSINJUICE PREMIUM
TINE
1 l, kr 25,10 pr. l

JARLSBERG VELLAGRET
TINE
kr 139,90 pr. kg

54,90

JULEBRUNOST KRYDRET FLØTEMYSOST
TINE
500 g, kr 109,80 pr. kg

JuleCupcakes

Julens tradisjonelle krydderkake i ny drakt

100 g smør
300 g sukker
4 ts kanel
2 ts natron
350 g hvetemel
5 dl TINE Kulturmelk

TOPPING:
1 boks TINE Kremost til baking Naturell
250 g melis

Sett stekeovnen på 170°C og sett cupcakesformer i langpannen eller i en muffinsform. Smelt smøret. Bland alt det tørre, tilsett kulturmelk og smeltet smør og rør til du får en glatt og klumpefri røre. Fyll formene ¾ fulle og stek dem i ca. 25 minutter. La kakene avkjøle før du har på toppingen. Bland melis og ost til en fast krem, ha den i en sprøytepose og lag søte topper på hver kake. Pynt med sukkertøy eller friske bær.

Husk bringebærsaus til riskremen

19,80

BRINGEBÆRSAUS PIANO
TINE
5 dl, kr 39,60 pr. l

16,50

KULTURMELK
TINE
1 l, kr 16,50 pr. l

23,90

KREMOST TIL BAKING NATURELL
TINE
216 g, kr 110,65 pr. kg

Tre klassikere til julefrokosten

RIBBERULL
Nordfjord
94 g, kr 247,87 pr. kg

LAMMERULL
Nordfjord
91 g, kr 328,57 pr. kg

JULESYLTE
Nordfjord
100 g, kr 169,00 pr. kg

KOKT SKINKE
Nordfjord
120 g, kr 190,00 pr. kg

PEPPERSKINKE
Nordfjord
120 g, kr 190,83 pr. kg

HAMBURGERRYGG
Nordfjord
150 g, kr 137,33 pr. kg

RØKT BOGSKINKE
Nordfjord
154 g, kr 188,31 pr. kg

REMA 1000

Det er **sluttsummen** på kassalappen som teller!

29,90

LASAGNE ORIGINALE
Stabburet
390 g, kr 76,67 pr. kg

29,90

PASTA CARBONARA ORIGINALE
Stabburet
380 g, kr 78,68 pr. kg

29,90

TAGLIATELLE BOLOGNESE ORIGINALE
Stabburet
380 g, kr 78,68 pr. kg

REMA 1000

Det er **sluttsummen** på kassalappen som teller!

34,50

NORAS RØRTE JORDBÆRSYLTETØY
Nora
280 g, kr 123,21 pr. kg

34,90

KAPTEINENS FYLTE RØDSPETTE
Findus
300 g, kr 116,33 pr. kg

62,50

TOMTEGLØGG PARTY
Stabburet
1 l, kr 62,50 pr. l

24,90

DELIKAT JULEPOTETSALAT
Mills
675 g, kr 36,89 pr. kg

23,40

MELANGE MARGARIN
Mills
500 g, kr 46,80 pr. kg

REMA 1000

Det er **sluttsummen** på kassalappen som teller!

GJELDER ALLE STORPLATER FRA FREIA

Freia, 190 – 210 g, kr 71,43 – 78,95 pr. kg

REMA 1000