

GRATIS

Julesmak!

Hos oss i SPAR får du alt du trenger til julefeiringen – unn deg litt ekstra kos i julestria. Prøv noen av våre hverdagsretter fra heftet også. Hverdager trenger jo også litt matmagi?

22 SMAKFULLE OPPSKRIFTER
med sesongens favoritter

SPAR 
EUROSPAR 



Deilige dager...

Hos oss i SPAR har vi for lengst startet med julematen! Pinnekjøttet er bestilt og tørket og ribbene er i butikk. Det skal marineres og bakes i god tid slik at alt er klart når juletiden endelig er her.

Men – først skal en fin førjulstid nytes! Her i heftet finner du ikke bare deilige juleoppskrifter, vi har også satt sammen noen smakfulle, deilige retter som kan nytes frem mot jul. Kanskje med en søt og god dessert til? Vi håper du finner deg noen nye, spennende favoritter.

Nyt førjulstiden!

Med ønske om en god jul

Svinegod TexMex

Strimlet svinekjøtt, sprø grønnsaker, bønner med meksikanske smaker – dette er en hot favoritt!

Du trenger

- 1 pakke strimlet svinekjøtt
- 2 ss olje til steking
- ½ rød chili
- 2 hvitløksfedd
- 1 gul løk
- 1 boks kikerter
- 1 boks kidneybønner
- 2 ts spiskummin
- 1 ts paprika pulver
- ½ dl vann
- Salt og pepper
- Sukkererter, agurk og salattopper

Til servering

- Tortillawraps eller pitabrød, frisk koriander,
- TINE Lettrømme og TINE Revet Ost.

Slik gjør du

Varm opp oljen i en stor panne. Finhakk hvitløk og chili og la det frese i pannen sammen med svinekjøttet. Legg oppi løk i tynne båter og la det steke sammen med kjøttet. La alt steke til det har fått farge, ca. 10 minutter bør være tilstrekkelig.

Ha i bønner, krydder og vann. La det koke opp og smak til med salt og pepper.

Skjær sukkererter, agurk og salattopper i tynne biter eller strimler. Server kjøtt- og bønnepannen med tortilla eller pitabrød, friske grønnsaker, en liten (eller stor) klatt rømme, frisk koriander og litt revet ost på toppent.

Dette er en populær rett hos mange barn – her kan de plukke og velge tilbehør akkurat slik de vil ha sin wrap. God middag!

Hot or not?

Tilsett mer chili hvis du vil ha mer sting – eller mer rømme hvis du vil ha en mildere smak.



Frodig laks!

Til 4 personer

Du trenger

- Fersk laks,
- SPAR Middagsfavoritt
- 2 ss olje
- 2 ss sesamfrø
- 1 selleriot
- 1 dl TINE Crème Fraîche
- Salt og pepper
- 2 gulrøtter
- ½ agurk
- 2 stilker vårløk

Rømmedressing

- 2 dl TINE Lettrømme
- Saft og skall av 1 lime
- 1 fedd hvitløk

Stik gjør du

Sett ovnen på 200 °C. Legg laks i en ildfast form og dryss over olje og sesamfrø. Stek fisken i ovnen i ca. 15 minutter. Skrell og skjær selleriot i biter og kok den mør med litt salt. Hell av vannet, mos og tilsett Crème Fraîche. Varm opp og smak til med salt og pepper. Skrell gulrot og skjær den i tynne, lange strimler med en mandolin eller ostehøvel. Del agurken på langs og fjern kjernene med en skje. Skjær agurkskiver på langs og legg dem i kaldt vann sammen med gulrot. Vask vårløk og ta vekk rota. Skjær den i tynne strimler og ha i vannet. Grønnsakene kommer til å "krølle" seg litt og bli ekstra sprø. Det passer godt sammen med den myke puréen og lettstekte laksen. Lag rømmedressing. Bland lettrømme med saft og skall av 1 lime. Press i hvitløk og smak til med salt og pepper. Server gjerne retten med litt frisk basilikum eller koriander.

Du trenger

- Ferske kjøttboller i pakke,
- SPAR Middagsfavoritt
- 1 løk
- 3 fedd hvitløk
- ½ squash
- 20g TINE Meierismør
- 1 boks hermetiske tomater
- 1 dl TINE Kremfløte
- Frisk basilikum, timian og oregano – en neve av hver
- Salt og pepper
- Tagliatelle til 4 personer
- 50g raspet parmesan

Slik gjør du

Stek kjøttbollene i en panne med litt smør. Finhakk løk, hvitløk og squash og surr dette mykt i en stor kjele med litt smør i. Ha over tomater og kremfløte. La det koke på lav varme i 10 minutter. Ha i finhakkede urter og smak til med salt og pepper. Server med friske urter, nykøkt tagliatelle og revet parmesan.

Våre favorittboller!

Til 4 personer

Favorittfugl i en fei!

Nydelig middagstoast med skivet kyllingfilet, friske urter og spicy salat.

Til 4 personer

Du trenger

- 2 pk skivet kyllingfilet, SPAR Middagsfavoritt
- 2 ss olje
- ½ ts cayenne pepper
- Salt og pepper
- 1 pose salatmiks
- 1 mango
- 2 stilker vårløk
- ½ rød chili
- ½ agurk
- 1 ss sesamfrø
- Saft fra 1 lime
- 2 never koriander
- 1 pk TINE Kremgo[®] med urter
- 4 skiver godt brød

Slik gjør du

Varm olje i en stekepanne og stek kyllingen på middels varme i ca. 10 minutter. Dryss over cayennepepper, salt og pepper. La kyllingen hvile i 10 minutter mens du lager salaten. Legg salaten i en bolle. Skrell mango og skjær frukten i skiver. Finhakk vårløk og chili. Skrell agurken og skjær den i halvmåner. Bland alt i salaten og dryss over sesamfrø. Press over limesaft og bland godt sammen. Smør Kremgo på 4 skiver brød. Ha over salaten. Legg skiver av kyllingen på toppen. Server med frisk koriander og dryss gjerne over litt ekstra chili og vårløk hvis du liker det.



Juleribbe

For mange av oss er ribbe en selvskreven rett i julen. Server med deilig tilbehør som medisterpølser, saus, mandelpoteter, medisterkaker, og tyttebær. Vips – så blir det jul på middagsbordet!

Til 4 personer

Du trenger

2 kg tynnribbe eller familieribbe

1 ts salt

1 ts pepper

Slik gjør du

Legg ribba i en langpanne med svoren opp. Legg en ball av aluminiumsfolie under ribba (da renner det smeltede fett bort). Det er viktig at ribba er noenlunde like høy på begge sider for å få et jevnt og pent resultat. Hell på vann og dekk formen med aluminiumsfolie. Det er viktig at folien er helt tett, for at dampingen skal bli vellykket. Forvarm ovnen til 230 °C. Sett langpanna midt i ovnen, på damp i ca. 45 minutter. Nå vil ribba blåse seg litt opp og svoren sprike. Fjern folien og reduser temperaturen til 200 °C. Sett ribba tilbake midt i ovnen og stek videre i ca. 1-1 ½ time for tynnribbe, ca. 2-2 ½ time for familieribbe.

Uansett om ribba veier lite eller mye, er steketiden like lang. Dette er fordi tykkelsen er uavhengig av vekt. La ribba hvile i 20 minutter før du skjærer i den. Server med surkål, rødkål, kokte poteter, svsker, epler, rørte tyttebær, stekesjy eller saus. Alt tilbehøret du trenger til ribba finner du hos SPAR.



Dette trenger du
Pinnekjøtt, beregn
500g pr person
Bjørkepinner
Vossakorv
Mandelpoteter

Kålrabistappe
1 kg kålrabi
2 gulrøtter
1 potet
1 l vann
1 dl TINE Kremfløte
3 ss TINE Meierismør
Salt og pepper

Saus
2 ss sennep
2 dl TINE Seterrømme
1 ss maizena
Sitron



Julepinner

Pinnekjøtt må ihvertfall vi ha minst en gang hver jul. Server med klassisk kårabistappe, vossakorv, mini sylteagurker og poteter. Har du prøvd med saus til? Anbefales!

Til 4 personer

Slik gjør du

Vann ut pinnekjøttet i rikelig med vann i ca. 30 timer, la det ligge i romtemperatur. Legg en metallrist eller bjørkepinner uten bark i bunnen av en vid kjele. Fyll på vann så det står i høyde med risten. Legg pinnekjøttet over og sett på lokk. Damp pinnekjøttet på svak varme i ca. 3 timer. Pass på at det ikke koker tørt, fyll eventuelt på med mer vann. Biter av vossakorv kan dampes sammen med pinnekjøttet de siste 15 minuttene. Server gjerne med nykokte mandelpoteter, mini sylteagurker og frisk rosmarin.

Kålrabistappe

Skrell og del kålrabi, gulrot og potet i grove biter. Kok dem møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og mos grønnsakene. Ha i kremfløte og smør. Smak til med salt og pepper, evt. litt revet muskat.

Saus

Kok opp sjiyen med sennep, kremfløte og pepper. Rør ut maizena i litt kald fløte og tilsett under omrøring. Smak til sausen med sitronsaft!



Ertekrem

1 pose frosne erter
3 ss sitronsaft
Salt og pepper

La ertene tine på kjøkkenbenken. Ha dem i en bolle sammen med sitronsaft. Bruk en stavmikser og mos ertene. Smak til med salt og pepper.

Hvit saus

2 sjalottløk
2 ss TINE Meierismør
2 ss hvetemel
2 dl hvitvin
3 dl TINE Kremfløte
50g revet TINE Gudbrandsdalsost
2 ss sennep
Salt og pepper
1 ss frisk, hakket timian

Stek finhakket løk myk i smør. Ha i mel og rør godt, tilsett deretter hvitvin, fløte, Gudbrandsdalsost og sennep. La sausen koke videre i 5 minutter til mens du rører. Tilsett salt og pepper etter smak.

Lutefiskens venner

At dette er en rett med mange fans er ingen overdrivelse! Serveres med mandelpoteter, hvit saus, ertekrem og sprøtt bacon.

Til 4 personer

Dette trenger du

3 kg lutefisk
3 ss salt
2 pk bacon
1 kg mandelpotet

+ ingredienser til saus
og ertekrem

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 °C. Legg lutefisk med skinnsiden ned i en langpanne. Dryss på salt og dekk med aluminiumsfolie. Bak lutefisken midt i ovnen til den er gjennomkøkt (ca. 40 minutter). Stek baconet i en tørr panne eller i ovnen til det er sprøtt og gyllent. Server lutefisken med kokte poteter, bacon, ertekrem og hvit saus. Pynt med litt frisk timian og la julefreden senke seg.



Dette trenger du
Ca 500g rå kalkun pr person
4 fedd hvitløk
100g TINE Meierismør
4 epler
2 dl tørkede tranebær
Litt hvitvin

Saus
2 dl stekesjy fra kalkunen
3 dl TINE Kremfløte
1 dl eplejuice
2 ss dijonsennep
2 ss soyasaus
½ ts grønnpepper
½ ss maizena

Kul kalkun!

Helstekt og med ovsstekte søtpoteter, marshmallows og nøttecrumble, bønner og magisk saus. Yummi!

Til 4 personer

Slik gjør du

Tin kalkunen i minst 48 timer i kjøleskapet. Fjern posen med innmat inni fuglen. Tørk kalkunen med papir inn- og utvendig og legg den i en langpanne. Lag små lommer i skinnen og fyll med hvitløk og smør. Skrell epler og del opp i båter. Fyll kalkunen med epler og tranebær. Knyt hyssing rundt beina og stram til. Pensle kalkunen med smør, salt og pepper. Stek fuglen i ovnen på 160 °C i 30 minutter pr kilo. Ha litt hvitvin i langpannen under steking. La kalkunen hvile i minst 20 minutter før den serveres.

Skrell og del søtpotet i tynne skiver. Legg båtene tett i en ildfast form, og stek i ovnen i ca 45 minutter – til de er myke. Bland finhakkede nøtter, solsikkekjerne og hvetemel. Smelt smør og ha det over. Bland godt sammen. Dryss nøttemiksen over søtpotetene. Ha over salt og pepper. Stek videre i ovnen til toppingen har fått en gylden farge. Vil du lage skikkelig amerikansk kalkunmiddag kan du toppe søtpotet- og nøtteformen med litt marshmallows.

Lag sausen. Bland steikesjy fra kalkunen med kremfløte og litt eplejuice. Ha i sennep, soyasaus og grønnpepper. Bland godt. Rør ut maizena i litt væske og hell i sausen. Kok opp. Server kalkunen med søtpotetpai, kokte brekkbønner, kremet saus og litt stuffing ved siden av.

Tilbehør

2-4 søtpoteter
2 dl pekannøtter
2 dl valnøtter
1 dl solsikkekjerne
50g TINE Meierismør
½ dl hvetemel
3 ss olje
Salt og pepper
1 pk brekk- eller aspargesbønner

Fin-fin filet!

Kalkunfilet fylt med deilig brie, bærsaos og lun salat.
Like vakker som den er smakfull!

Til 4 personer

Du trenger

- 1 kalkunfilet
- 1 Fryd® Brie
- Salt og pepper
- 1 neve frisk timian
- 1 beger blåbær
- 1 beger bringebær
- 2 ss balsamicoeddik
- 1 pakke grønnkål
- 2 fedd hvitløk
- ½ kålrot
- 2 ss olje
- 2 dl valnøtter
- Salt og pepper

Slik gjør du

Del kalkunen nesten på midten og lag en stor lomme. Del opp brien i skiver. Legg halve mengden i kalkunen sammen med frisk timian. Surr kalkunfileten med hyssing så osten ikke renner ut. Salt og pepre utsiden. Stek kalkunen i smør på høy varme i en panne. Den skal kun få farge. Legg den over i en ildfast form og la den ettersteke i ovnen i ca. 35 minutter. Kalkunen skal ha en temperatur på ca. 72 °C. Mos blåbær, bringebær og balsamicoeddik til en slett saus med en stavmikser. Spar litt bær til pynt. Finhakk hvitløk og surr den i litt olje sammen med grønnkål, det skal blitt mykt. Skrell kålroten og skjær den tynt med en mandolin eller ostehøvel. Ha kålskivene i pannen. De skal være sprø, 5 minutter holder. Ha i valnøtter og smak til med salt og pepper.

La kalkunen hvile 10 minutter før servering og del den opp i tykke skiver. Legg den varme salaten på ett stort fat og ha over resten av brien. Legg over kalkunskiver, frisk timian og noen friske bær. Server med bærsausen ved siden av. En nydelig rett!



Kamstek

Kamstek i fint følge med sprø svor, appelsiner, poteter, rosenkål og himmelsk god saus.

Du trenger

- 600g poteter
- 1 pose rosenkål
- 2 appelsiner
- 2 rødløk
- 2 dl stekesjy fra kamsteken
- 3 dl TINE Kremfløte
- 50g revet TINE Gudbrandsdalsost
- 1 neve frisk estragon
- 3 ss appelsinsaft
- ½ ss maizena
- Salt og pepper
- Evt. 2 dl Sunniva Eplejuice eller hvitvin (eller vann)

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 220 °C, det er viktig for å få sprø svor. Legg kamsteken på stekebrett midt i ovnen med stekeposen på. Posen åpner seg under steking, derfor er det viktig at steken ligger med svorsiden opp. Stekes på varmluft i 75 minutter eller i 90 minutter med over- og undervarme. Ta kamsteken ut av ovnen og fjern overfilmen. La den hvile i 10 minutter før du skjærer den opp. Skrell og kok poteter myke. Del rosenkålen på midten og rødløk i båter. Stek dem i en panne med smør i til de har fått litt farge. Skrell appelsin og skjær den i skiver. Ha poteter, rosenkål, løk og appelsin på et fat – pynt med frisk timian eller estragon. Server kamsteken i skiver sammen med nydelig appelsin- og Gudbrandsdalsostsaus.

Saus

Sil av 2 dl av steikesjyen og kok opp med 3 dl kremfløte. Ha i Gudbrandsdalsost og finhakket frisk estragon. Ha i appelsinsaft og rør godt sammen så osten smelter. Rør maizena ut i litt vann eller fløte. Rør det inn og kok på lav varme til sausen tykner litt. Smak til med salt og pepper.

Gladlaks!

Smakfull pasta med røkelaks i godt selskap med fyldig kremsaus, sitron og gressløk.

Du trenger

- 400g pasta, f.eks. båndspagetti
- Skall av sitron
- 300g røkelaks
- 1 ½ dl TINE Matfløte

Saus

- 1 ½ dl Sunniva Original Eplejuice eller hvitvin
- 1 terning kyllingbuljong
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper
- 2 ts maizena
- 4 ss kaldt vann
- ½ pose babyspinat
- 1 beger cherrytomater, delte
- 2 ss hakket gressløk

Slik gjør du

Kok pasta som anvist på pakken. Rasp skallet fra sitronen og skjær laks i strimler. Ha matfløte og eplejuice eller vin i en kjele og kok opp. Smak til med fond eller buljong, salt, pepper og revet sitronskall. Pisk sammen maizena og vann og jevn sausen. Server sausen til pastaen og legg over laks, babyspinat, tomater og frisk gressløk.



Deilige saker

En søt avslutning er aldri feil.
Vi har funnet frem noen fristelser
på de neste sidene.

Juleknekk

500g mørk sjokolade
50g hvit sjokolade
1 dl mandel
1 dl tørket tranebær
2 ts flaksalt

Smelt sjokoladen i to separate boller. Ha bakepapir i en langpanne og hell i smeltet, mørk sjokolade. Fordel massen med en slikkepott. Dryss over hvit sjokolade så du får et fint mønster. Grovhakk mandler og dryss over sammen med tranebær og flaksalt. Sett brettet i kjøleskapet til det stivner. Knekk av biter og legg i fine glass som julegave, eller spis alt selv.

Festkake

Full av spennende krydder og toppet med friske bær og vaniljesaus. Denne blir i alle fall vår favoritt i julen – rett og slett himmelsk god!

Slik gjør du

Sett ovnen på 180 °C. Bland smør og sukker med en elektrisk visp. Ha i ett og ett egg. Tilsett mel, bakepulver og krydder. Kle en stor springform med bakepapir. Ha i røren og jevn ut overflaten med en slikkepott. Stek kaken midt i ovnen i ca. 40 minutter. Sjekk om den er ferdig ved å stikke en tynn trepinne eller kniv midt i kaken. Henger det fast røre på kniven må kaken steke litt lenger. Avkjøl kaken på rist og server kaken med friske bær, fiken og Piano Vaniljekrem.

Du trenger

200g mykt TINE Meierismør
300g brunt sukker
5 egg
4 dl hvetemel
2 ½ ts bakepulver
2 ts kanel
1 ts malt nellik
1 ts malt ingefær
½ ts kardemomme
½ ts malt allehånde

Til servering

Piano Vaniljekrem eller
Piano Fyldig Vaniljesaus fra TINE
Friske bjørnbær, fiken
og bringebær
Litt melis og mynte til pynt



Juledrømmer

Slik gjør du

Lag bunnene først. Pisk eggehvite stive. Tilsett sukker og pisk videre til tykk marengs. Kvern mandlene til mel i en mandelkvern e.l. Bland mandelmelet i marengsen. Ha røren i en sprøytepose eller brødpose med hull og sprøyt små topper på en stekeplate med bakepapir. Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 12-15 minutter.

Kremfyll: Ha eggeplommer i en kjele sammen med kremfløte, sukker og maizena.

Varm opp blandingen på lav varme og la den småkoke i noen minutter til den tykner.

Det er viktig å røre jevnt, kremen må ikke svi seg. Ta kjelen av platen og rør inn vaniljesukker og smør. Rør kremen glatt og avkjøl. Kremen skal ha tykk konsistens. Jo lengre den står kaldt, jo fastere blir den. Legg kakene på et stekebrett med bakepapir og sett brettet i fryseren i minst 1 time. Sett deretter sammen to og to bunner med krem imellom. Ha på smeltet sjokolade og sett brettet tilbake i fryseren til sjokoladen har stivnet.

Bunner

6 eggehviter
3 dl sukker
400g mandler

Kremfyll

6 eggeplommer
2 dl TINE Kremfløte
1,5 dl sukker
3 ts maizena
2 ts vaniljesukker
220g TINE Meierismør

Pynt

Smelt 300g mørk sjokolade og lag striper på kakene.



Gule bomber

Du trenger

175g mykt TINE Meierismør
1 dl melis
2 ss vaniljesukker
2 dl hvetemel

Fyll

100g mykt TINE Meierismør
1 dl melis
Saft og skall av en ½ sitron

Slik gjør du

Sett ovnen på 180 °C. Bland sammen smør, melis, vaniljesukker og mel i en bakebolle. Rull små boller av deigen, ca. 2-3 cm i diameter. Legg bollene på en stekeplate med bakepapir og trykk dem flate mot papiret. Stekes i ovnen i ca. 10 minutter til de er gylne i kantene.

Lag fyllet. Bland smør, melis, sitronsaft og sitronskall sammen – helst med elektrisk visp. Kremen skal bli luftig. Fordel litt krem mellom 2 kaker og dryss gjerne litt melis over.





Julebrød

Du trenger

- 50g fersk gjær
- 4 dl lunket vann
- 1 ts salt
- 1 dl brunt sukker
- 1 dl valnøtter
- 1 dl hasselnøtter
- 1 dl rosiner
- 1 dl tørket fiken eller dadler
- 700g hvetemel
- TINE Gudbrandsdalsost
- TINE Meierismør
- TINE Gräddost

Slik gjør du

Rør gjæren ut i lunkent vann. Tilsett salt, sukker, nøtter og frukt. Vend inn mel og elt deigen lett. Sett til heving i 45 minutter, tildekket på et lunt sted. Legg så deigen i en smurt brødform og etterhev i 30 minutter. Julebrødet stekes i ovnen på 225 °C i 10 minutter og etterstekes i ca 40 minutter på 150 °C. Serveres med litt smør, Gudbrandsdalsost og Gräddost.

Pepperkaker - i ny drakt!

Du trenger

- 1 dl sirup
- 2 dl sukker
- 150g TINE Meierismør
- 1 dl TINE Kremfløte
- 6 dl hvetemel
- ½ ts malt svart pepper
- 1 ts kardemomme
- 2 ts malt kanel
- ½ ts malt nellik
- ½ ts malt tørket ingefær
- 1 ts bakepulver

Topping

- 1 TINE Selbu Blå
- 4 ss honning
- 4-6 fiken

Slik gjør du

Kok opp sirup, sukker og smør i en kjele. Rør til sukkeret er oppløst og avkjøl. Rør i resten av ingrediensene. Deigen vil være løs, men ikke ta i mer mel – den blir perfekt etter noen timer i kjøleskapet. La den gjerne stå natten over. Kjevle deigen ut på melet flate. Stikk ut ønskede former og legg dem på plater med bakepapir. Hvis det er vanskelig å flytte kakene over på stekeplaten, er det lurt å kjevle ut rett på bakepapiret. Stekes midt i ovnen på 175 °C i 7-10 minutter. Avkjøl på rist.

Server pepperkaker med Selbu Blå, honning og friske fiken.



Klassikerne!

Hjemmelaget karamellpudding med friske bær eller klassisk riskrem med rød saus. Vi klarer ikke å velge – best å prøve begge!

Til 4 personer

Du trenger

Karamell
100g sukker
1 ss vann

Pudding

2 dl TINE Kremfløte
1 ts sukker
4 dl TINE Helmelk
1 vaniljestang
4 egg

Pynt

2 dl TINE Kremfløte
Et beger blåbær
Et beger bjørnebær
Frisk mynte

Karamellpudding

Slik gjør du

Sett stekeovnen på 200 °C. Smelt sukker og vann i en kjele på svak varme. Ikke rør i sukkeret før det har smeltet. Øk deretter varmen til middels varme og rør rundt til det smeltede sukkeret får en brun farge. Fordel blandingen i brødformen. Kok opp kremfløte, sukker og helmelk sammen med en delt vaniljestang. Avkjøl blandingen.

Rør forsiktig inn lett sammenvispede egg. Sil blandingen samtidig som du heller den i formen. Sett langpannen i forvarmet ovn på nederste rille, og hell på kokende vann til pannen er $\frac{3}{4}$ full. Sett brødformen i langpannen og skru ned varmen til 125 °C. La puddingen stå til den har stivnet (ca. 2 timer).

Den skal kjennes fast når du trykker lett på den med en fuktig skje.

Avkjøles minst til neste dag. Hvelv puddingen på et fat med kant (for at ikke karamellsausen skal renne ut). Pynt med vispet krem og friske bær, eller server kremen ved siden av.



Riskrem på 1-2-3!

Du trenger

500g risgrøt
3 dl TINE Kremfløte
3 ss sukker
1 ss vaniljesukker
1 pk Piano Bringebærsaus fra TINE

Slik gjør du

Pisk kremfløte, sukker og vaniljesukker. Bland kremen med kald risgrøt og server med Piano Bringebærsaus.



Gyllen pannacotta

Klassisk italiensk dessert med norsk vri! Multer er ikke bare vakre, de er også fantastisk gode i desserter. En festfavoritt med viddas gull!

Til 4 personer



Viva Italia!

Pannacotta er en italiensk spesialitet og navnet betyr "kokt fløte" på norsk. Dette er en enkel og kjapp dessert å lage – også til mange!

Du trenger

- 1 vaniljestang
- 5 dl TINE Kremfløte
- 1 dl sukker
- 1 stjerneanis
- 1 kanelstang
- 3 gelatinplater
- 1 ts finrevet sitronskall
- 2 dl multer
- Sitronmelisse eller mynte til pynt

Slik gjør du

Splitt vaniljestangen på langs og skrap ut frøene med en kniv. Kok forsiktig opp kremfløte, sukker, stjerneanis, kanelstang og vaniljefrø. Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i ca. 5 minutter. Klem vannet av gelatinplatene. La gelatinplatene smelte i den varme fløten. Fløten må ikke koke etter at gelatinen er tilsatt. Rør godt slik at gelatinen får blandet seg jevnt med væsken. Ha i finrevet sitronskall. Hell røren i 4 glass eller lave skåler. Sett dem i kjøleskapet og la dem stivne i 2-3 timer. Server med multer og pynt med litt sitronmelisse eller mynte. Vakkert og godt!





Vil du ha mer inspirasjon?

Alle oppskriftene i dette oppskriftsheftet (og tidligere hefter) finner du på spar.no

Følg oss på Facebook for gode mattips, oppskrifter og tilbud.



Fløtekarameller

Et glass med deilige, hjemmelagede fløtekarameller er en populær og koselig julegave. Oppskriften finner du på spar.no

