



*Jula er
god på
Joker*

GRATIS HEFTE

Til deg fra oss i Joker

OPPSKRIFTER PÅ EN GOD JUL

joker
– helt i nærheten

Innhold

Våre faste juletilbud	3
Julemiddag på alle fat	4
Lutefisk	4-5
Ribbe med tilbehør	6
Godt tilbehør til ribbe	7
Pinnekjøtt med spennende tilbehør	8
Spennende tilbehør til pinnekjøtt	9
Det perfekte koldtbordet	10
Lefse med røkelaks	11
Saftig eggerøre	11
Waldorfsalat	12
Eplechutney med smak av jul	13
Valnøtter i honning	13
Eggesalat	14
Topp ditt Julehjerte	14-15
Desserten – den søte avslutningen	16
Multe-mess med krokan	16
Pepperkaker	17
Risengrynsgrøt	17
Dessertbilde	18
Fruktsalat	19
Rask og tradisjonsrik julemiddag	20

Flere oppskrifter finner du på joker.no

UTGITT AV JOKER 2018
LAYOUT: ASKO REKLAME
TRYKK: BODONI

JULEGLEDER

Desember og adventstiden er like rundt hjørnet. Vi ønsker dere hjertelig velkommen inn i våre julepyntede Joker-butikker. Hos oss er butikkene fulle av julevarer, duften av nystekte bakervarer smyer seg rundt hyllene, pepperkakene er sprø og klementinene saftige. Stig på, varm deg, ta en kaffetår og bli inspirert til å lage tradisjonsrike, velsmakende julemåltider. Gled noen med en jublende rød julestjerne, knasende gode julekaker eller et vennlig smil. Inviter venner, naboer og bekjente til et hyggelig juleselskap med god mat og godt selskap i fokus. Julegleden skal deles!

I førjulstiden skapes minner og tradisjoner hentes frem. I dette oppskriftsheftet serverer vi deg de tradisjonelle rettene, nyskapende tilbehør og søte fristelser. God førjulstid!



Våre faste JULETILBUD

TILBUDENE GJELDER T.O.M. 24. DESEMBER 2018

Ovnsbakt Leverpostei

Gilde, 350 g
Enh.pris 85,43 pr. kg



29⁹⁰

Julesildesalat

Delikat, 200 g
Enh.pris 89,50 pr. kg



17⁹⁰

Håndlaget Juleskinke

Røkt/Honningmarinert,
Finsbråten, 100 g
Enh.pris 269,00 pr. kg



26⁹⁰

Santa Clausthaler

Hansa, 0,33 l
Enh.pris 23,94 pr. l



7⁹⁰
+ pant

Røkt laks/ørret

skivet, Fiskemannen, 100 g
Enh.pris 249,00 pr. kg



24⁹⁰

Sylte

rund, halv, Finsbråten, 475 g
Enh.pris 147,16 pr. kg



69⁹⁰

Gräddost

TINE, 380 g
Enh.pris 105,00 pr. kg



39⁹⁰

Julekake Premium

Bakehuset, 720 g
Enh.pris 48,47 pr. kg



34⁹⁰

Lutefiskfilet

uten ben, Fiskemannen,
2 x 250 g
Enh.pris 119,80 pr. kg



59⁹⁰

Passer til!

Lutefiskbacon

Gilde, 250 g
Enh.pris 147,60 pr. kg



36⁹⁰

Rakfisk*

Wangensten, ca. 250 g
Enh.pris 299,00 pr. kg



29⁹⁰
pr. kg



*Kun tilgjengelig i utvalgte butikker

Julehjerte

Polarbrød, 348 g
Enh.pris 85,92 pr. kg



29⁹⁰



*Jula er
god på
Joker*

Julemiddag på alle fat

Lutefisk, ribbe og pinnekjøtt er de selvskrevne gjestene til juleselskapet. Noen liker et klassisk og tradisjonelt tilbehør som følge, mens andre gjerne prøver noe nytt og spennende. Vi gir deg tipsene som garanterer en passe skjelvende lutefisk, sprø og knasende ribbesvor og et pinnekjøtt som er perfekt utvannet! I tillegg serverer vi noen spennende, nye tilbehør til julematen.



TIPS

Slik tilbereder du lutefisk:

Beregn 500 til 750 g lutefisk til hver person. Hvis du salter lutefisken et par timer først, får du en fastere fisk på tallerkenen: Legg fisken i en form, strø godt med salt over og vent et par timer. Skyll av løst salt og sett fisken i stekeovnen, enten i en fiskejele med rist eller i en vanlig kjele med bare litt vann nederst. Sjekk lutefisken underveis, klem på et av de tykkeste stykkene med en gaffel. Når den gir etter, eller skiver seg, er fisken ferdig.

Kilde: 3iuka.no

LUTEFISK

Hos mange er det lutefisken som står i høysete på selveste julekvelden. Servert med tradisjonelt tilbehør som ertestuing, kokte poteter, sennep og lefse, er både julesmak og julestemning i boks.

Porsjoner: 4 ⌚ over 60 minutter 🍴 enkel

Ingredienser:

- 2 kg lutefisk
- 250 g lutefiskbacon
- 2–3 ss meierismør
- flaksalt
- kvernet sort pepper
- 4 ss hakket gressløk

Tilbehør:

- ertepurè eller ertestuing
- kokte poteter
- sennep
- lefse

Slik gjør du:

1. Del lutefisken i porsjonsstykker, beregn to gode stykker per person. Legg stykkene med skinnsiden ned (hvis skinnet er på) i en langpanne eller en passende ildfast form. Dryss over en god klype flaksalt og la fisken «marinere» i 30 minutter.
2. Dekk panna eller formen med aluminiumsfolie. Varm ovnen til 200 °C. Bak fisken midt i ovnen i ca. 35 minutter, eller til fisken er gjennomvarm.
3. Stek baconet gyllent og sprøtt i en stor stekepanne med 2–3 ss smør. Tiltsett hakket gressløk rett før servering.

Server lutefisken rykende varm med sprøstekt bacon, ertepurè/ertestuing, kokte poteter, sennep og lefse. Avslutt med litt kvernet sort pepper.



GODT TILBEHØR TIL LUTEFISK

Selv om lutefisken tradisjonelt serveres med ertestuing, poteter og sprøstekt bacon, kan vårt langstrakte land by på utrolig mange spennende tilbehørskombinasjoner. Du kan velge å gjøre det helt enkelt, eller er du kan kokeletere fram noe mer avansert. Hva med lutefisk servert med raspet geitost eller hvit saus? Sennep, gode lefser, sirup, setersmør eller kålotstappe er også spennende tilbehør som passer til. Finn din nye favoritt!



Utvalget kan variere i butikk





TIPS

Ofte får ribba sprø svor av seg selv, hvis ikke kan du gjøre følgende mot slutten av steketiden: Sett panna høyere i ovnen og øk temperaturen til 250°C, eller bruk ovnens grill. Følg nøye med så du ikke brenner svoren, ikke forlat ovnen, for dette går raskt. Hvis bare deler av ribba har fått sprø svor, kan disse dekkles med aluminiumfolie, slik at de ikke blir brent.

Du kan steke dagen før:

Ribba kan stekes tidlig på julaften eller dagen før. For å få sprø svor dagen etter er det viktig at svoren er sprø etter du har stekt ribba. Ikke pakk den inn i plast eller aluminiumsfolie før den er blitt kald. Skjær den i serveringsstykker etter at den er avkjølt. Legg ribbestykkene i langpanne sammen med medisterkaker, pølser, svisker og epler og varm opp like før servering. 200°C i ca. 30 minutter.

RIBBE MED TILBEHØR

Store fat med stekt ribbe er perfekt til selskap. Spennende tilbehør, som fennikel- og klementinsalat og bakt løk, gir det lille ekstra.

Porsjoner: 4 🕒 over 60 minutter 🍴 middels

Ingredienser:

- 2 kg tynnrubbe eller familieribbe
- 3 ts salt
- 2 ts pepper
- ca. 2 dl vann

Slik gjør du:

1. Skjær gjennom svoren og litt ned i spekket med en skarp, spiss kniv. Hvis du ruter opp parallelt med ribbeina blir det lettere å skjære opp pene biter etter steking. Gni inn ribba med salt og pepper, pakk den inn i folie og la den stå i kjøleskap i 2–3 dager.
2. Legg ribba i langpanna med svoren opp. Legg en asjett opp ned under ribba, slik at den blir litt høyere på midten (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. Du kan også bruke en ball av folie til å støtte opp ribba. Hell på vann og dekk formen med aluminiumfolie. Det er viktig at folien er helt tett, for at dampingen skal bli vellykket.
3. Forvarm ovnen til 230 °C. Sett langpanna midt i ovnen og damp i ca. 45 minutter. Nå «blåser» ribba seg litt opp og svoren spriker.
4. Fjern folien og reduser temperaturen til 200 °C. Sett ribba tilbake midt i ovnen og stek videre i ca. 1–1½ time. Uansett om ribba veier lite eller mye, er steketiden like lang. Dette kommer av at tykkelsen er den samme om ribba er lett eller tung. La ribba hvile i 20 minutter før du skjærer i den.

VARM FENNIKEL- OG KLEMENTINSALAT

Porsjoner: 4 ⌚ over 60 minutter ☁ enkel

Ingredienser:

- 2 fennikel
- 8 sjalottløk
- 3 klementiner
- 4 ss olivenolje
- 1 ss sukker eller rørsukker
- 1 ts salt
- ½ ts pepper
- 2 ts knuste fennikelfrø
- 2 ss hakket frisk kruspersille

Slik gjør du:

1. Forvarm ovnen til 200 °C.
2. Skjær fennikel i tynne båter, og rens sjalottløken.
3. Legg et bakepapir i en langpanne og fordel fennikelbåter og løk utover papiret.
4. Vask klementinene godt, gjerne med litt oppvaskmiddel. Skyll grundig. Skjær klementinene i fire og legg dem sammen med fennikel og løk i langpanna.
5. Drypp over olivenolje og krydre med salt, pepper og knuste fennikelfrø. Plasser langpanna midt i ovnen.
6. Stek i 30–40 minutter, eller til grønnsakene og klementinen har fått fin, gyllen farge.
7. Flytt alt forsiktig over på et serveringsfat. Press saften av klementinene over salaten. Hvis den smaker litt lite, så smak til med litt ekstra salt og pepper. Dryss over hakket persille og server salaten varm eller lun.

Oppskrift fra matprat.no – Foto: Mari Svenningsen

BAKT RØDLØK

Porsjoner: 5 ⌚ 40–60 minutter ☁ enkel

Ingredienser:

- 5 rødløk
- 1½ ss olivenolje, ev. smør/kryddersmør
- ½ ts flaksalt
- ¼ ts kvernet pepper
- 2½ kvister frisk rosmarin

Slik gjør du:

1. Forvarm stekeovn til 200 °C.
2. Rens rødløk, og skjær av bunnene slik at løkene står støtt. Skjær et lite kryss-snitt på toppen av løken, og sett den i en ildfast form.
3. Hell over olivenolje (ev. smør/kryddersmør), og krydre med salt og pepper. Legg rosmarinkvister i formen.
4. Sett formen på midterste rille i stekeovn, og stek i ca. 40 minutter, eller til løken er mør og har fått en fin farge.

Oppskrift fra matprat.no – Foto: Mari Svenningsen



PINNEKJØTT

MED SPENNENDE TILBEHØR

Pinnekjøtt kan serveres tradisjonelt med kokte poteter og rotmos, eller med mer spennende tilbehør.

Porsjoner: 5 🕒 over 60 minutter 🍽️ middels

Ingredienser:

- 2 kg pinnekjøtt, gjerne mer til et sultent lag

Slik gjør du:

1. Vann ut pinnekjøttet i rikelig med vann i ca. 30 timer, la det stå i romtemperatur.
2. 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 så det ikke koker tørt, fyll eventuelt på med mer vann.
3. Pinnekjøttet kan om ønskelig brunes lett i stekeovnen. Legg pinnekjøttet på rist over langpanne. Sett det høyt i ovnen på sterk varme eller under grillen i ca. 5 minutter. Følg godt med.

Oppskrift fra matprat.no – Foto: Synøve Dreyer

🌿 TIPS 🌿

Pinnekjøtt er hele siden av lammet, det er kun låret og bogen som er skåret av. Pinnekjøtt ble valgt som julaftensmat fordi det var det feteste, og dermed det mest attraktive stykket. Fenalår og pinnekjøtt ble gjerne saltet og speket samtidig, og pinnekjøttet ble ofte akkurat ferdig speket til jul. Lammesidene ble først saltet to til tre dager, og deretter hengt til speking et kjølig, mørkt og luftig sted. Pinnekjøtt fås røkt og urøkt, og selges enten helt eller delt i porsjonstykker. De siste årene har det også kommet ferdig utvannet pinnekjøtt. For de som har det ekstra travelt finnes det ferdig dampet pinnekjøtt også.

Utvanning av pinnekjøtt:

Når pinnekjøttet vannes ut får det tilbake sin naturlige væskebalanse og saltmengden reduseres. Utvanningstiden varierer litt etter hvor mye kjøttet er tørket, tykkelsen på kjøttstykkene og temperaturen på vannet. Lunket vann gir raskere utvanning. Bruker du ferdig utvannet pinnekjøtt, beregn ca. 600 g pr. person.

POTETMOS

Porsjoner: 4 🕒 20–40 minutter ☁ middels

Ingredienser:

- 10 mellomstore poteter
- 2 dl melk
- 2 ss smør
- ½ ts salt
- ½ ts pepper
- ¼ ts revet muskatnøtt

Slik gjør du:

1. Skrell poteter og kok dem møre, uten salt i vannet. Hell av vannet.
2. Varm opp melken til rett under kokepunktet.
3. Mos potetene og rør inn smør. Ha i litt og litt varm melk av gangen. Rør godt underveis.
4. Smak til med salt, pepper og muskat.

Tips: Velg gjerne en melen potetsort som er ypperlig for hjemmelaget potetmos. Både pimpernell, kerrs pink, troll og mandelpoteter regnes som melne potetsorter.

Oppskrift fra matprat.no

SALAT MED RØDBETER OG NØTTER I HONNING

Porsjoner: 4 🕒 under 20 minutter ☁ enkel

Ingredienser:

- 1 pakke ferdig blandet salat
- 125 g kokt og skivet rødbete
- 30 g hasselnøtter
- 30 g mandler
- 12½ g valnøttkjerne
- 12½ g pistasjnøtter
- 75 g honning
- ½ ts havsalt
- ½ ss sitronsaft

Slik gjør du:

1. Lag nøtter i honning: Rist nøttene i en stekepanne på middels varme til de har blitt litt brent i kantene. Trekk av panna og tilsett honning, sitron og salt. Rør godt rundt og avkjøl.
2. Ha salaten på et serveringsfat. Fordel rødbeter og nøtter over salaten.

Oppskrift fra matprat.no

GRATINERT BLOMKÅL

Porsjoner: 4 🕒 20–40 minutter ☁ middels

Ingredienser:

- 1 blomkål
- 1 ts salt
- 100 g bacon
- 1 ss smør

Ostesaus:

- 1 ss smør eller margarin
- 2 ss hvitemel
- 4 dl melk
- 3 ss parmesan (ev. annen hvit ost)
- 1 ts salt
- ½ ts pepper
- ¼ ts malt muskat

Slik gjør du:

1. Fjern bladene på blomkålen og del den opp i store buketter. Kok opp rikelig med vann i en kjele, tilsett salt og ha i blomkålbukettene. Kok dem knapt møre, ca. 4 minutter. Sil av vannet og avkjøl buktene i kaldt vann.
2. Smelt smør i en kjele og rør inn mel. Rør godt til blandingen «slipper» kjelen. Spe med halvparten av melken, og rør godt. Tilsett resten av melken og rør til du har en glatt saus. Varm gjerne melken først, da er det enklere å få en jevn og fin saus. La sausen småkoke i ca. 5 minutter.
3. Rør om av og til og pass på at sausen ikke blir brent. Ha i halvparten av osten og smak til med salt, pepper og muskat.
4. Sett stekeovnen på 200 °C. Hell saus over i formen og bland forsiktig. Strø ost på toppen. Stek midt i ovnen til osten er gyllen, ca. 10 minutter.
5. Kutt bacon fint, og stek det sprøtt i en varm stekepanne. Strø baconet over gratengen før servering.

Oppskrift fra matprat.no

LETTVINT TILBEHØR

Produktene fra Grønn & Frisk er raskt, enkelt og smakfullt alternativ til tilbehør. De er laget av helt naturlige råvarer, og varmes i vannbad eller i mikrobølgeovn.

Utlaget kan variere i butikk



LEFSE MED RØKELAKS

Porsjoner: 4 🕒 under 20 minutter 🍴 enkel

Ingredienser:

- 4 lefser
- 4 ss kremost naturell
- 200 g røkelaks i skiver (kan erstattes med ørret)
- 50 g ruccolasalat

Slik gjør du:

1. Smør lefsene med kremost og fordel røkelakskivene.
2. Dryss over salaten og rull lefsene stramt sammen.
3. Skjær lefsene i pene biter.

SAFTIG EGGERØRE

Porsjoner: 2-4 🕒 under 20 minutter 🍴 enkel

Ingredienser:

- 4 store egg
- 4 ss fløte eller melk
- salt
- kvernet hvit pepper
- smør til «steking»

Slik gjør du:

1. Visp sammen egg, fløte/melk, en klype salt og pepper (pepper kan sløyfes, det er smak og behag).
2. Smelt litt smør i en middels varm liten panne (helst med «slipp-lett» belegg) og tilsett eggmassen. Rør hele tiden til eggmassen tykner, uten at den får stekeskorpe. Eggerøren skal være bløt og saftig.
3. Hell den ferdige eggerøren over på en tallerken, den vil stivne ytterligere når den har stått en liten stund. Pynt med litt gressløk hvis ønskelig.

Oppskrifter fra joker.no – Foto: Joker



HOS JOKER FÅR DU ALT DET GODE JULEPÅLEGGET



WALDORFSALAT

Waldorfsalat er enkelt å lage, ser lekkert ut og smaker utrolig godt. Fin følgesvenn til både kalkun og juleskinke, og ikke minst på koldtbordet.

Porsjoner: 4 ⌚ under 20 minutter ☁ enkel

Ingredienser:

- 4 epler
- ½ ananas
- 200 g stenfrie druer
- 3 stilker stangselleri (kan sløyfes)
- 2 dl grovhakkede valnøttkjerne
- 2 dl majones
- 2 dl fløte
- sitrønsaft
- sukker
- grovhakket persille til pynt

Slik gjør du:

1. Rens og skjær epler og ananas i jevne terninger, og del druene i to.
2. Fjern de groveste trevlene på stangsellerien og skjær sellerien i tynne skiver.
3. Pisk fløten til myk krem og vend sammen med majonesen. Smak til med noen dråper sitrønsaft og en god klype sukker.
4. Bland alt lett sammen. Ha salaten over i en serveringsbolle og dryss over persille til pynt.

Oppskrift fra joker.no – Foto: Joker



26⁹⁰



7⁹⁰
+ pant

EPLECHUTNEY

MED SMAK AV JUL

Chutney stammer fra Sør-India, og består av som oftest syltede frukter og krydder. Denne chutneyen passer spesielt godt til ost og kjøttpålegg.

Porsjoner: 1 stort glass ⌚ over 60 minutter 🍴 middels

Ingredienser:

- 1 kg epler
- 100 g rosiner
- 2 ss finrevet frisk ingefær
- 1 ts kardemomme
- 1 ts kanel
- 4 nellikspiker
- 1 ts hel sort pepper
- ½ rød chili, rensset for frø og finhakket
- ¾ dl eplecidereddik eller eddik 7 %
- 200 g sukker, gjerne halvparten brunt sukker

Tips: Som en variant kan halvparten av eplene erstattes med plommer, og eplecidereddik kan erstattes med rødvinseddik.

Oppskrift fra joker.no – Foto: Joker

Slik gjør du:

1. Skrell og rens eplene, og skjær dem i små biter.
2. Ha eplebitene over i en tykkbunnet mellomstor gryte og tilsett resten av ingrediensene.
3. Kok opp og la det småputre over middels varme i en times tid. Rør jevnlig, spesielt mot slutten, slik at chutneyen ikke fester seg i bunnen av gryta.
4. Fyll varm chutney over på et varmt og rent sylteglass, og sett umiddelbart på et lufttett lokk. Chutneyen oppbevares kjølig.



VALNØTTER I HONNING

Porsjoner: 1 lite glass ⌚ under 20 minutter 🍴 enkel

Ingredienser:

- 1 dl flytende honning
- 1 dl grovhakkede valnøtter

Slik gjør du:

Bland sammen honning og valnøtter, og fyll blandingen over på et lite glass. Kjempegodt som tilbehør til kraftige og milde oster.



Oppskrift fra joker.no – Foto: Joker



EGGESALAT

Eggesalat passer veldig godt til røkt ørret, røkelaks og røkt skinke, men er også et deilig pålegg i seg selv.

Porsjoner: 4 🕒 under 20 minutter 🍴 enkel

Ingredienser:

- 4 hardkokte egg
- 4 ss majones
- 2 ss finhakket løk
- 2 ss hakket gressløk eller persille
- salt og pepper

Slik gjør du:

Skrell og hakk eggene. Rør sammen alle ingrediensene. Smak til med litt salt og pepper.

Tips: For ekstra smak kan du smake salaten til med litt sterk sennep, chilipulver eller karri.

Oppskrift fra joker.no – Foto: Joker



TOPP DITT JULEHJERTE

Et helhjertet stykke polarbrød, bakt på havre og fullkorn. Kan toppes med både søte og salte julesmaker.

Forslag til topping på polarbrødet:

- Rørt smør med sukker, kanel, revet brunost og blåbær
- Leverpostei med sprøstekt bacon, sylteagurk og gressløk
- Gräddost med eplechutney og valnøtter i honning
- Rømme og rørte bringebær
- Sennep, sylte, løk og timian
- Honningmarinert juleskinke med klementin og finsnittet rødløk
- Røkelaks og egg Salat
- Silde Salat med tynne epleskiver

RØRT SMØR MED SUKKER OG KANEL

Ingredienser:

- 50 g mykt smør
- 2–3 ss sukker
- ½ ts kanel

Slik gjør du:

Visp sammen smør, sukker og kanel.

RØRTE BRINGEBÆR

Ingredienser:

- 300 g fryste bringebær
- 3–4 ss sukker

Slik gjør du:

Tin bærene i en bolle. Dryss over sukker og mos/rør det sammen med en gaffel.

Oppskrift fra joker.no – Foto: Joker





Desserten – den søte avslutningen

Halve gleden ved julematen er alle dessertene, julekakene og de julete søtsakene. Riskrem, krumkaker med multekrem, marsipan, karamellpudding, pepperkaker og fargerik fruktsalat med vaniljesaus; Perfekt som kveldskos, til kaffen eller som en søt avslutning på julekvelden.

TIPS

For ekstra god smak på krokanen kan du riste nøttene. Hell da nøttene (hele eller grovhakkede) over i en liten langpanne og rist dem gylne ved 180 °C i stekeovnen i ca. 10 minutter. Ved bruk av hasselnøtter bør du forsøke å gni av det meste av skallet før du lager krokanen (pakk de ristede hasselnøttene i et kjøkkenklede og gni dem mot hverandre til skallet løsner). Rester av krokan kan drysses over is eller andre desserter som riskrem og karamellpudding.



MULTE-MESS MED KROKAN

Porsjoner: 4 ⌚ 20–40 minutter ☁ enkel

Ingredienser:

- 4 dl fløte
- 1 ts vaniljesukker
- 200 g multesyltetøy eller rørte multer
- 70 g pikekyss
- 4 ss grov krokan

Krokan:

- 2 dl sukker
- 1 dl grovhakkede hasselnøtter, mandler eller valnøtter

Slik gjør du:

1. Begynn med krokanen: Smelt sukkeret til gyllen karamell i en liten stekepanne (pass på varmen så karamellen ikke blir for mørk). Skru av varmen og rør inn nøttene.
2. Hell krokanene ut på et stekebrett med bakepapir og avkjøl i romtemperatur. Bruk en brødkniv og hakk opp krokanen før servering.
3. Pisk fløte og vaniljesukker til myk krem. Vend forsiktig sammen myk krem, multesyltetøy og knuste pikekyss (det trenger ikke å være godt blandet). Hell multekremen over i en serveringsbolle og dryss over litt krokan.

Serveres med det samme.

PEPPERKAKER

Hjemmelagde pepperkaker med hjemmelaget pepperkakedeig hører jula til! Pepperkakeverksted på kjøkkenet skaper fin julestemning og smaker utrolig godt i en mørk adventstid. Pepperkaker er en av våre mest populære julekaker.

Porsjoner: 20 🕒 over 60 minutter 🍴 middels

Ingredienser:

- 300 g smør
- 300 g sukker
- 3 dl mørk sirup
- ½ ts malt nellik
- 2 ts malt ingefær
- 2 ts pepper (strøkne)
- 2 ts malt kanel
- 2 egg
- 4 ts natron
- ca. 900 g hvetemel

Melisglasur:

- ca. 250 g melis
- 1 eggehvite
- ½ ts sitronsaft

Tips: Pepperkakene oppbevares i en tett kakeboks.

Slik gjør du:

1. Bland smør, sirup og sukker i en kjele. Varm opp til sukkeret er smeltet. Tilsett nellik, ingefær, pepper og kanel, og rør godt sammen.
2. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen noe. Rør inn egg.
3. Ha i natron, og sikt inn mel. Rør alt sammen til en jevn deig. Juster ev. tykkelsen på deigen med mer mel.
4. Dekk til deigen med litt plastfolie og la den stå kaldt noen timer, gjerne over natten.
5. Elt deigen med litt mel på bordet og kjevle den ca. 3 mm tykk. Stikk ut pepperkakefigurer og legg dem på et bakepapirkledd stekebrett. Stek kakene midt i stekeovnen på 175 °C i ca. 10 minutter. Avkjøl kakene på rist.
6. Bland sammen melis, eggehvite og sitronsaft til en tykk glasur. Dekorér kakene.



Oppskrift fra matprat.no – Foto: Joker



RISENGRYNSGRØT

Porsjoner: 4 🕒 over 60 minutter 🍴 enkel

Ingredienser:

- 4 dl vann
- 2 dl grøttris
- ¼ ts salt
- 1 l helmelk
- smør, sukker og kanel til servering

Slik gjør du:

1. Kok opp vann i en tykkbunnet mellomstor gryte. Tilsett salt og ris. La risen småkoke til det meste av vannet har kokt inn, ca. 10 minutter.
2. Spe med melk. La grøten koke over svak varme under lokk til grøten har tyknet, ca. 45 minutter. Rør av og til (og ofte mot slutten) slik at grøten ikke fester seg i bunnen av gryta.

Server med sukker, kanel og et smørøye.

Oppskrift fra joker.no – Foto: Joker



FRUKTSALAT

Fruktsalat er enkelt å lage, og kan varieres med andre frukter som for eksempel pære, banan og mango.

Porsjoner: 6 🕒 20–40 minutter ☁ enkel

Ingredienser:

- 2 appelsiner
- 2 klementiner
- ½ ananas
- 1 grønt eple
- 1 rødt eple
- 2 kiwier
- ½ liten melon
- 200 g druer
- 200 g bær som jordbær, blåbær og/eller bringebær

Lake:

- 3 dl ferskpresset appelsinsaft, fersk fruktjuice eller vann
- 60 g sukker

Slik gjør du:

1. Kok opp appelsinsaft (ev. fruktjuice eller vann) og sukker. La det koke til sukkeret er oppløst og avkjøl laken.
2. Bruk en skarp kniv og skjær av topp og bunn på appelsinene og klementinene. Skjær av skallet og den hvite hinnen (uten å fjerne for mye fruktkjøtt). Skjær ut hinnefrie appelsinbåter eller skjær appelsinene i jevne biter. Skjær klementinene i tynne skiver. Ha alt over i en bolle.
3. Rens ananasen og skjær den i jevne små biter. Skjær eplene i samme størrelsen. Bruk en skarp liten kniv og skjær av skallet på kiwiene på samme måte som appelsinene. Del kiwiene i små terninger, smale båter eller tynne skiver. Fjern skallet og den bløte kjernen på melonen. Skjær melonkjøttet i jevne små biter. Del druene i to.
4. Ha all frukten over i bollen med appelsinene, og hell over laken. La gjerne fruktsalaten få trekke en liten stund før servering.
5. Tilsett delte jordbær, bringebær eller blåbær rett før servering.

Tips: Som ekstra tilbehør til fruktsalaten smaker det godt med vaniljesaus, vaniljekesam eller is. Et lite dryss av hakkede nøtter eller krokant gir ekstra «krønsj».

Oppskrift fra joker.no – Foto: Joker

JULEKAKE PREMIUM

For mange blir det ikke jul uten den tradisjonelle julekaken. Bakehusets julekake smaker deilig! Varm den gjerne opp litt og server med smør og brunost på.



34⁹⁰



Rask og tradisjonsrik **JULEMIDDAG**

*Jula er
god på
Joker*



FAST PRIS T.O.M. 24. DESEMBER 2018

Fjordland julemiddag

Pinnekjøtt med vossakorv, kålrotstappe og poteter, 665 g (Enh.pris 105,11 pr. kg)

Julestek med rødkål, poteter og tyttebærsyltetøy, 515 g (Enh.pris 135,73 pr. kg)

Juletallerken med ribbe, medisterkake, julepølse, rødkål og poteter, 610 g (Enh.pris 114,59 pr. kg)

Kalkunbryst med eplesjysaus, fløtepoteter og erter med baconbiter, 480 g (Enh.pris 145,63 pr. kg)

69⁹⁰

joker
– helt i nærheten