



PROFF PARTNER

**MILLS PROFF PARTNER**

PRESENTERER

*Førjulsinspirasjon*



# FØRJULSSESONGEN ER STRAKS I GANG

Denne samlingen med matinspirasjon er laget «for deg med mat som yrke». Førjulssesongen er en viktig og hektisk periode for alle i serveringsbransjen.

I Mills Proff Partner har vi mange faglærte kokker og bakere. Vi ønsker å dele av vår matfaglige kompetanse og ba dem om oppskrifter og tips som kan gi deg inspirasjon til retter som både er smakfulle, effektive og enkle.

Så du kan by på retter som skaper begeistring når det koker som mest. Vi ønsker å bidra til at du kan:

- Servere førjulsmat som er enkel og samtidig rask å lage til mange
- Bidra med ideer som kan hjelpe deg til å være fleksibel når det trengs
- By på «julemat» som smaker godt og attpåtil inneholder mye «plantemat»
- Ikke minst; at du kan begeistre gjestene dine i førjulstiden med spennende og velsmakende retter litt utenom det mest tradisjonelle

Velbekomme og god førjul...





MARIA BYR PÅ

## PLANTEGO' BYGG- OG BØNNESALAT I FARGERIKT SELSKAP

Denne salaten byr på masse gode julesmaker i tillegg til at den er en fest for øyet.

Klementiner gir sødme, granateple syrlighet og blåmuggosten gir en god salt kontrast.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Plantego' Bygg- og bønnesalat](#)



ISELIN BYR PÅ

## DELIKAT KREMET KRYDDERSILD OMGITT AV GODE SMAKER OG KONSISTENSER

Sild er definitivt en del av førjulsmenyen og den fortjener å skinne på menyen.

Den milde, kremete silden trives med kontraster i smak og konsistenser. Det får den i fullt monn i denne salaten med appelsin, eple og valnøtter.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Delikat Kremet kryddersild](#)



SIMEN BYR PÅ

## PLANTEGO' BYGGRYNSALAT MED FISK, FRISK DILL OG RØDKÅL

Røkelaks er fast innslag på førjulsmenyen. Her er en litt annerledes og fargerik måte å servere den på.

Har du fisk til overs fungerer det godt å kombinere sammen med røkelaksen. Her har vi brukt torsk.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Plantego' Byggrynsalat](#)



KRISTIAN BYR PÅ

## NISSEBARNAS JULEFROKOST MED STRYHNS POSTEI

En solid frokost for nissebarna, som selusagt kan serveres til voksne også.

Søt eller salt vaffel er opp til deg, det meste fungerer. For å friske opp postei og rødbetesalat er det lille ekstra her syltede klementiner. Lekende lett å lage samtidig som det er akkurat passe søtt og syrlig.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Stryhn's Leverpostei](#)



FRODE BYR PÅ

## GLØGGMARINERT SURSILD

Både sursild og gløgg er faste innslag på menyen når det nærmer seg jul.

Sild tar pent til seg smaken av søt gløgg. Her har vi brukt Tomtegløgg og servert gløggsilden på et smørbrød, men den kan like godt serveres i et fint glass eller bolle på et sildebord eller buffet.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Delikat Sursild](#)



ERIK BYR PÅ

## ET SOLID ROASTBEEFSMØRBRØD

Roastbeef er en sikker vinner på menyen. Sørg for at den får følge av en skikkelig god remulade.

Mills Ekte Dansk Remulade inneholder skikkelig sennepspickles basert på original dansk resept. Sammen med godt groubrød- nam!

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Mills Ekte dansk remulade](#)





SIMEN BYR PÅ

## DELIKAT KREMET KRYDDERSILD MED POTETER OG EGG

Sild servert med ganske tradisjonelt tilbehør, men på en litt anderledes måte, nærmest som en potetsalat.

Denne kan du servere på tallerken som en forrett eller på buffet som en del av sildeanretningen.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Delikat Kremet kryddersild](#)



KRISTIAN BYR PÅ

## PLANTEGO' BULGURSALAT MED ROSENKÅL, MANDARIN OG DADLER

Vegetarretter blir stadig mer etterspurt også i førjulssesongen. Her er et godt salatalternativ med spennende smaskombinasjoner.

Denne kan fint serveres for seg med godt brød til eller som et tilbehør.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Plantego' Bulgursalat](#)



ISELIN BYR PÅ

## STRYHN'S POSTEI MED SØTT FØLGE

Vår Stryhn's postei er en ekte dansk postei med mye smak. Den liker å bli utfordret av kontraster og en enkel fruktkompott bidrar med nettopp det.

Velg tørket frukt etter din egen smak, legg de i eplegløgg over natten. Vipps så har du et supert posteitilbehør.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Stryhn's postei](#)



FRODE BYR PÅ

## MILLS CHILLIKREPS-SALAT LAGT PÅ ET TYNT LAG MED KOKTE POTETER

Denne litt uvante, men spennende kombinasjonen topper vi med syltet fennikel og mandarinbåter. Da kan du servere et bugnende smørbrød som bør begeistre gjestene dine.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Mills Chillikreps-salat](#)



THOMAS BYR PÅ

## JULENISSENS LUNSJ

Kombinasjonen av Stryhn's postei, stekt champignon og sprøstekt bacon blir tradisjonelt kalt «dyrlegens nattmat». Med Mills Rødbetsalat ved siden av kan du servere den til førjuls-sultne gjester.

Eller nissen om han skulle dukke opp.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Stryhn's leverpostei](#)



MARIA BYR PÅ

## RESTER TIL DINE GJESTER

Det er fort gjort å sitte igjen med rester av både ribbe og rødkål. Men, det gjør ingenting, for sammen med en klatt Mills Dansk remulade har du et supert førjulssmørbrød. Kanskje du attpåtil må begynne å planlegge rester til dine gjester.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Mills Ekte dansk remulade](#)



FRODE BYR PÅ

## KALKUN OG DANSK REMULADE = SANT

Kalkun er hyppig brukt i førjulsserveringen og det blir fort litt rester. Noe som ikke gjør noen verdens ting siden kalkunrester fint kan serveres som en kaldrett eller smørbrød med Mills Dansk remulade og litt spennende garnityr.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Mills Ekte dansk remulade](#)



RICO BYR PÅ

## «FRA JORD TIL BORD» - EN LITT SPESIELL POSTEISERVERING

En enkel, men ganske annerledes og morsom måte å servere postei på. På bildet her ser du lagene i denne retten tydelig, men server den gjerne i en liten kaffekopp så gjestene får seg en liten overraskelse med på kjøpet.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Stryhn's leverpostei](#)



ERIK BYR PÅ

## PORTVINMARINERT SILD SOM JULESNACKS

Dette er muligens en litt uvant kombinasjon, men de fleste blir overrasket over hvor godt en vanlig sprø pepperkake passer med mild marinert sild og skarp blåmuggost. Litt sødme i form av en halv drue runder av det hele.

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Delikat Sursild](#)



**Delikat Potetsalat Creme Fraiche med fennikel, dill og sitron**

**GÅ TIL SIDE**

**Delikat Potetsalat kombinert med Ras-el-Hanout**

**GÅ TIL SIDE**



**Delikat Potetsalat Creme Fraiche med sennep, kapers og persille**

**GÅ TIL SIDE**

**Delikat Potetsalat kombinert med sitron, pepperrot, erter, vårløk og hvitløk**

**GÅ TIL SIDE**





# DELIKAT POTETSALAT CREME FRAICHE MED FENNIKEL, DILL OG SITRON

## OM RETTEN

En frisk og god potetsalat med fennikkel, sitron og dill. Dette er en uri på potetsalaten som passer ekstra godt til fisk og skaldyr.

## INGREDIENSER



2,5 kg  
Delikat  
potetsalat



Saften av  
2 sitroner



50g finhakket  
dill

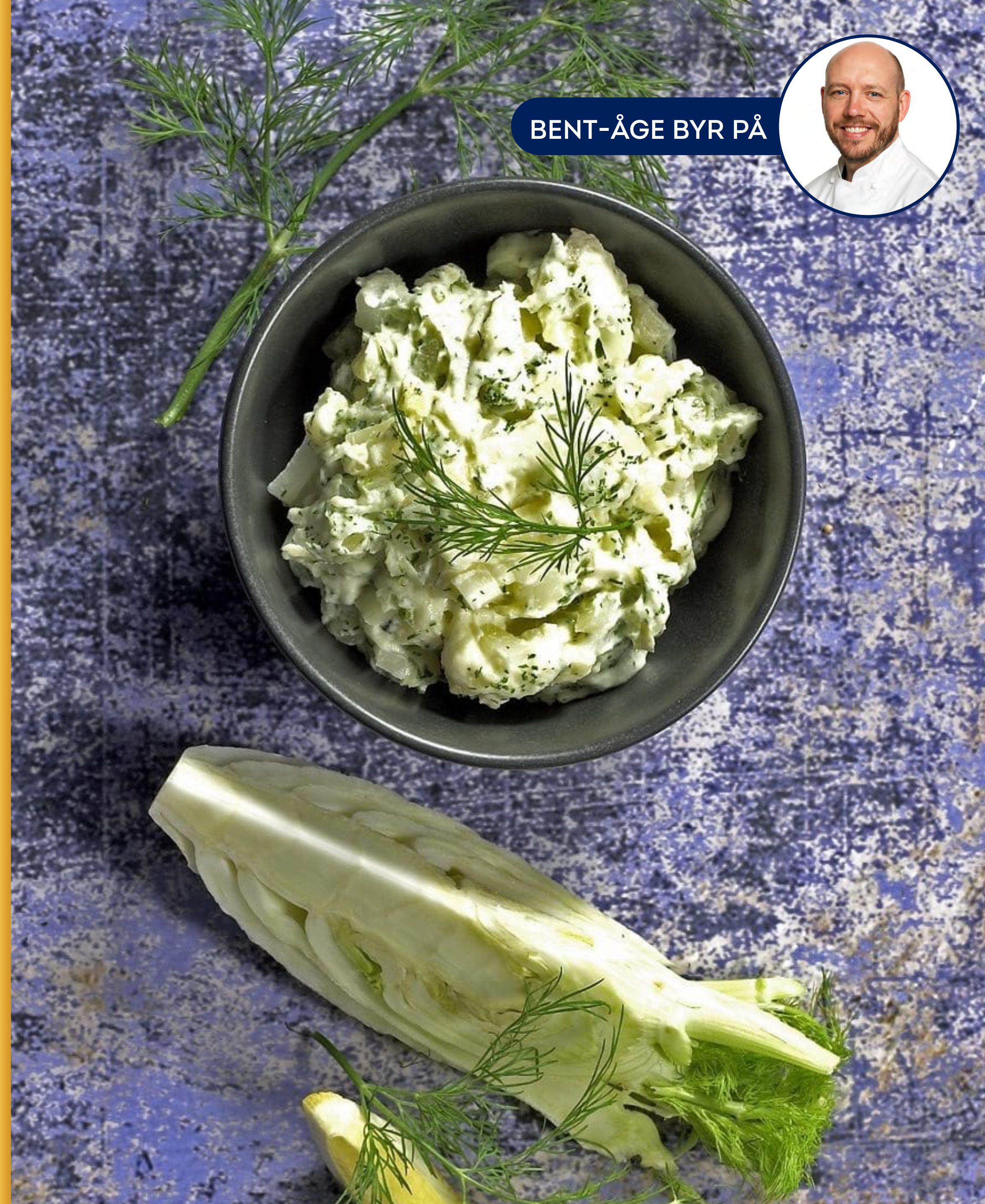


240g blanchert  
fenikkel i biter

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Delikat Potetsalat Crème Fraîche](#)

BENT-ÅGE BYR PÅ



# DELIKAT POTETSALAT KOMBINERT MED RAS-EL-HANOUT

## OM RETTEN

Her gir vi potetsalaten et lite kick med Ras-el-Hanout. Ras El Hanout er et blandingskrydder som består av spisskummen, ingefær, kardemomme, chili, kanel, gurkemeie, koriander og allehånde. Her får du en potetsalat med litt Marokkansk preg som passer godt til retter av stekt lam eller kylling.

## INGREDIENSER



2,5 kg  
Delikat  
potetsalat



8g  
Ras-el-hanout



240g stekt  
sellerirot i  
terninger



600g lettkokt  
brokkoli

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Delikat Potetsalat Crème Fraîche](#)

BENT-ÅGE BYR PÅ



# DELIKAT POTETSALAT KOMBINERT MED SENNEP, KAPERS OG PERSILLE

## OM RETTEN

Denne varianten med sterke smakskombinasjoner av sennep og kapers er perfekt å servere med roastbeef og røkt fisk.

## INGREDIENSER



2,5 kg  
Delikat  
potetsalat



100g  
groukornet  
dijonsennep



150g  
finhakket  
vårløk



100g  
kapers

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Delikat Potetsalat Crème Fraîche](#)

BENT-ÅGE BYR PÅ



# DELIKAT POTETSALAT MED SITRON, PEPPERROT & ERTER

## OM RETTEN

Dette er en frisk og fin potetsalat som kan serveres spesielt som tilbehør til røkt eller gravet laks, men god smak også til andre fiskeretter.

## INGREDIENSER



2,5 kg Delikat potetsalat



120g sitronsaft og skall av 1/2 sitron



30g finhakket hvitløk



12g revet pepperrot



120g finhakket vårløk

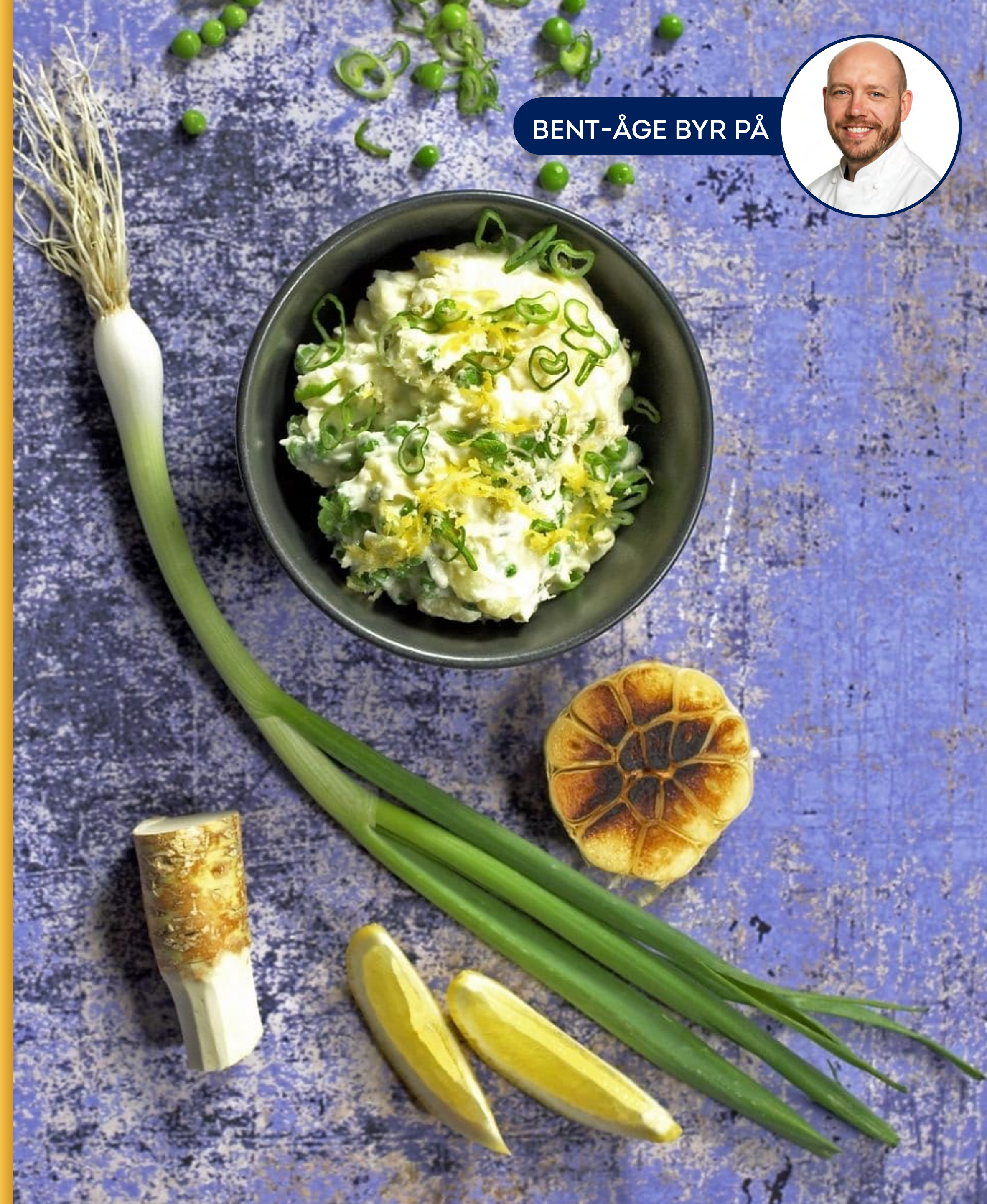


600g kokte grønne erter

[SE OPPSKRIFTEN HER](#)

[Mer om Delikat Potetsalat Crème Fraîche](#)

BENT-ÅGE BYR PÅ





**Julekrydret gulrotformkake**

**GÅ TIL SIDE**

**Knallrød juleformkake**

**GÅ TIL SIDE**



**Julekrydret gulrotmuffins**

**GÅ TIL SIDE**

**Knallrød julemuffins**

**GÅ TIL SIDE**





LEIF ARNE BYR PÅ

## RØD GRUNNRØRE

Dette er en røre som gir saftige bakverk som holder seg godt. Rød konditorfarge gir et flott rødt resultat. Egner seg også til å fryses. Da kan du bake i fred og ro når det passer deg.

Så er det bare tine og pynte før servering. Bake i gastrormform, formkakeform eller muffinsform? Det er helt opp til deg og hva som passer din servering.

[SE OPPSKRIFTEN JULEFORMKAKE HER](#)

[SE OPPSKRIFTEN JULEMUFFINS HER](#)

[Mer om Mills N°1 Normalsaltet](#)





JOHN TORE BYR PÅ

## GRUNNRØRE MED JULEKRYDDER OG GULROT

Her er grunnrøren smaksatt med forskjellige julekrydder. I tillegg har vi gjort den enda saftigere med gulrøtter og tilført hakkede nøtter for litt ekstra konsistens.

Egner seg godt til å fryses. Da er det bare å tine og pynte før servering.

Formkake, langpannekake eller muffins, det er opp til deg og det som passer din servering.

[SE OPPSKRIFTEN JULEFORMKAKE HER](#)

[SE OPPSKRIFTEN JULEMUFFINS HER](#)

[Mer om Mills N°1 Normalsaltet](#)





*Ønsker du mer inspirasjon?*

**SJEKK UT INSPIRASJONSBLOGGEN VÅR**

[Her kan du kontakte oss](#)