



Vind en
julefrokost!

TIL 6 PERSONER

Tjek bagsiden



INSPIRATION
til årets
julefrokost

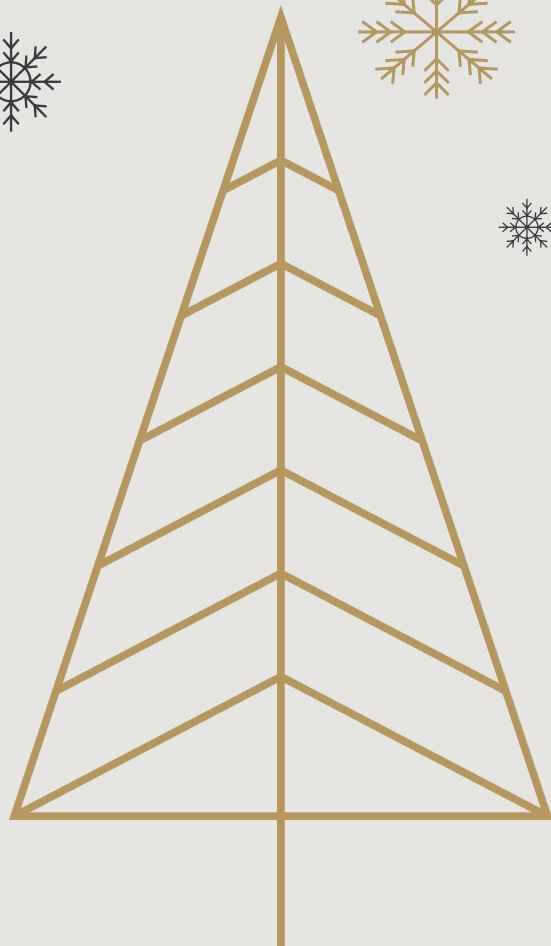




Få meget mere
INSPIRATION
til årets julefrokost

Stryhns og Glyngøre er stolte leverandører af smagfulde kvalitetsprodukter til lige netop den julefrokost, som du ønsker. Har du brug for mere inspiration, er der meget mere at hente på:

STRYHNS.DK **GLYNGØRE.DK**



INGREDIENSER (4 pers.)
100 g Glyngøre Gravad laks
Radicchiosalat
Salat-mix blade
8 tørrede figer
1 stor appelsin
1 spsk. soltørrede tranebær

Dild
Olivenolie
Salt og peber



TILBEREDNING

Radicchiosalat og salat-mix blade skylles og tørres. Placer radicchiosalatblade på bunden af et fad og fordel derefter de blandede salatblade rundt om.

Skiver af gravad laks halveres og fordeles som buketter. De tørrede figer skæres i mindre stykker og fordeles ligeledes, sammen med de soltørrede tranebær.

Skær bund og top af appelsinen og derefter skrællen af siden, så der ikke er noget af den hvide hinde tilbage. Skær fine fileter ud af appelsinen mellem lagene og fordel dem på salaten. Pres til sidst den resterende del af appelsinen ud over retten.

Dryp med lidt olivenolie, krydr med salt og peber og top retten med masser af frisk dild.

JULESALAT
med gravad laks
og appelsin



JULECROISSANT

med hønsesalat og baconcrisp



INGREDIENSER (4 pers.)
4 croissanter fra frost
1 pk. Vores Bacon
Et par blade crisp-salat
500 g Sønderjyske Fristelser Hønsesalat
Friskkværnet sort peber
Frisk karse



TILBEREDNING

Læg croissanter på bagepapir på en bageplade og bag dem i ovnen som anvist på pakken. Lad dem afkøle. Når de er kolde, klippes de op hele vejen hen i midten med en lille saks.

Fordel bacon på bagepapir på en bageplade og steg det sprødt i ovnen ved 200°C i 10-12 minutter. Læg herefter baconstykkerne på køkkenrulle for at afdryppe og afkøle, hvorefter de hakkes til mindre stykker.

Salaten skylles, tørres og rives i mindre stykker, som fordeles i croissanterne. Herefter fordeles hønsesalaten, der krydres med friskkværnet sort peber og toppes med masser af frisk karse.



INGREDIENSER (4 pers.)
1 pk. Vores bacon
1 Stryhns Julepostej
Smør og olie til stegning
250 g brune champignon
1 gl. perleløg
Salt og peber
Cornichoner
Rugbrød



TILBEREDNING

Bacon fordeles på bagepapir på en bageplade og steges sprødt i ovnen ved 200°C i 10-12 minutter. Det lægges herefter på køkkenrulle for at afdryppe og afkøle.

Varm julepostej i ovnen ved 180°C i 10-15 minutter.

De brune champignon renses og skæres i mindre stykker, hvorefter de ristes på panden i en blanding af smør og olivenolie. Krydres med salt og peber undervejs. Når svampene er gyldne, tilsættes drænede perleløg, som steger med et par minutter, så de får lidt varme og smag.

Anret postejen på et fad med sprød bacon på toppen og med champignon, perleløg og drænede cornichoner ved siden af. Serveres med godt rugbrød til.

Lun JULEPOSTEJ

med salt og surt



FENNIKELSALAT

med kryddersild og bagte tomater



INGREDIENSER (4 pers.)

1 gl. Glyngøre	2 rødløg
Kryddersild i fileter	5 vagtelæg
1 dl ufarvet eddike	1 fennikel
1 dl vand	Lidt olivenolie
1 dl rørsukker	Salt og peber
Friskpresset citronsaft	Friske urter, eks.
8 cocktailtomater på stilk	dild og kørvel

TILBEREDNING

Start med de syltede rødløg, evt. dagen før. Bring eddike, vand og sukker i kog, tilsæt fintsnittet rødløg og lad det simre i 3 minutter. Tag løgene op og lad lagen koge ind ved kraftig varme i 5 minutter. Tilsæt lagen til løgene sammen med friskpresset citronsaft og lad det afkøle helt.

Læg tomater i et ildfast fad, dryp med olivenolie, krydr med lidt salt og peber og bages i ovnen ved 120°C i 45 minutter.

Vagtelæg kommes forsigtigt i kogende vand, koges i 3 minutter, afkøles under koldt vand og pilles.

Fennikel skylles, halveres og snittes ultrafint med kniv eller på mandolinjern.

Anret fintsnittet fennikel og lune bagte tomater på et stort fad. Halver kryddersildefileterne på langs og anret dem som små buketter på fadet. Anret de halve vagtelæg og syltede rødløg, Krydr med salt og peber og top med friske urter.



INGREDIENSER (4 pers.)

4 store skiver landbrød
Olivenolie
Salt og peber
Et par blade crisp-salat
200 g Glyngøre røget laks
250 g Sønderjyske Fristelser Skagenssalat
100 g Vores rejer
Friske urter, eks. dild, kørvel, persille og karse

TILBEREDNING

Landbrødet pensles med olivenolie, krydres med salt og peber og ristes i ovnen ved 200°C i 7-8 minutter. Herefter skæres skiverne på skrå i to mindre stykker.

Crisp-salaten skylles, tørres, rives i mindre stykker og fordeles på brødet.

Lakseskiverne fordeles ligeledes på brødstykkerne, ovenpå salaten. Herefter toppes der med Skagenssalat, drænedede rejer og friske urter.



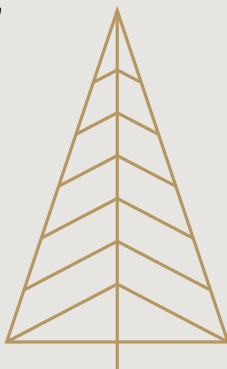
BRUSCHETTA

med røget laks og Skagenssalat





Vind en
julefrokost!
TIL 6 PERSONER
VÆRDI
KR. 1.500,-



Hold årets bedste julefrokost i hjemlige sikre rammer – så leverer vi alt, hvad der skal til for at fylde julefrokostbordet med lækker mad og drikke.

SÅDAN KAN DU VINDE

Det er helt enkelt. Alt du skal gøre for at deltage i konkurrencen om årets bedste julefrokost er blot at smutte en tur på Facebook og finde Glyngøre eller Stryhns. Her finder du opslaget med konkurrencen og i kommentarfeltet skriver du, hvad du mener, der skal være på dit bedste julefrokostbord.



Hver uge i november udtrækker vi en vinder, der får et gavekort til indkøb af en julefrokost for 6 personer, værdi kr 1.500,-.

Vi glæder os til at høre fra dig – ha' en god jul.

