

 Gilde Fra den norske bonden

# Lammesortiment

HØSTEN 2024

## Ferske lammeprodukter

| Varenr.    | EPD-nr. | Produkt                        | Vekt    | Pris pr. kg |
|------------|---------|--------------------------------|---------|-------------|
| 5000009473 | 5863055 | Gilde Lam Filetkam             | 2,4 kg  | 174,84      |
| 5000009472 | 5863048 | Gilde Lammecarré               | 1,3 kg  | 337,38      |
| 5000005220 | 4434668 | Gilde Lam Mørbrad med fettlokk | 1,4 kg  | 246,82      |
| 5000009474 | 5863063 | Gilde Lammeribbe               | 2,2 kg  | 140,68      |
| 5000009470 | 5863022 | Gilde Lam Knoke                | 2,2 kg  | 146,30      |
| 5000000940 | 378984  | Gilde Lammebog Salt skivet     | 8,0 kg  | 168,20      |
| 5000005089 | 169771  | Gilde Lammebog m/knoke hel     | 7,5 kg  | 155,98      |
| 5000008081 | 5610647 | Gilde Fårikålkjøtt             | 2,5 kg  | 151,13      |
| 5000006291 | 1305861 | Gilde Stjernelam helt          | 20,0 kg | 119,24      |

## Ferdigmat av lam

| Varenr.    | EPD-nr. | Produkt                            | Vekt    | Pris pr. kg |
|------------|---------|------------------------------------|---------|-------------|
| 5000002760 | 623777  | Gilde Lammestek m/sjy, fersk       | 2,0 kg  | 266,34      |
| 5000001661 | 4037446 | Gilde Lammestek i skiver, fryst    | 2,5 kg  | 351,27      |
| 5000009754 | 5959747 | Gilde Lammebog Sousvidekokt, fersk | 1,16 kg | 210,60      |
| 5000003120 | 2874865 | Gilde Nordnorsk Lammepølse, fryst  | 2,0 kg  | 139,78      |





## Fryste lammeprodukter

| Varenr.    | EPD-nr. | Produkt                     | Vekt    | Pris pr. kg |
|------------|---------|-----------------------------|---------|-------------|
| 5000005291 | 158410  | Lammelår m/knoke og mørbrad | 3,3 kg  | 165,62      |
| 5000005731 | 631341  | Lam Lårstek surret          | 1,8 kg  | 250,72      |
| 5000005401 | 1136043 | Lammecarré 1100-1300g       | 1,3 kg  | 337,38      |
| 5000005404 | 4626024 | Lam Ytrefilet m/fett        | 1,8 kg  | 437,67      |
| 5000005260 | 4446894 | Lam Mørbrad med fettlokk    | 1,4 kg  | 250,64      |
| 5000005452 | 1617307 | Lam Flatbiff                | 2,0 kg  | 289,92      |
| 5000004826 | 1849116 | Lammesadel                  | 2,3 kg  | 180,38      |
| 5000002263 | 196568  | Lammekoteletter enkle       | 5,0 kg  | 208,4       |
| 5000010220 | 6098701 | Lammeribbe                  | 2,2 kg  | 138,03      |
| 5000005360 | 729434  | Lammebrog m/knoke           | 3,4 kg  | 159,90      |
| 5000002333 | 1324557 | Lammebrog skivet            | 4,0 kg  | 180,56      |
| 5000001283 | 1025238 | Lammebrog Salt skivet       | 2,0 kg  | 165,40      |
| 5000005006 | 1061027 | Lammeknoke                  | 5,0 kg  | 151,18      |
| 5000009390 | 5826292 | Lammeknoke u/hase           | 20,0 kg | 145,02      |
| 5000004858 | 4627741 | Lam Nakke m/ben             | 5,0 kg  | 95,74       |
| 5000005643 | 1060995 | Lam Kraftben                | 5,0 kg  | 62,00       |
| 5000003184 | 2993004 | Lammekjøtt ternet           | 2,5 kg  | 232,00      |
| 5000001347 | 4215349 | Lam kjøttdeig               | 2,5 kg  | 131,17      |

## Fårekjøtt, fryst

| Varenr.    | EPD-nr. | Produkt                          | Vekt   | Pris pr. kg |
|------------|---------|----------------------------------|--------|-------------|
| 5000005783 | 198754  | Gilde Får Indrefilet             | 5,0 kg | 254,73      |
| 5000005600 | 1025071 | Gilde Får Ytrefilet >500g        | 5,0 kg | 243,70      |
| 5000005485 | 189522  | Gilde Fårekjøtt u/ben            | 2,5 kg | 152,65      |
| 5000003030 | 169573  | Gilde Fårekjøtt u/ben salt 5x5cm | 5,0 kg | 192,41      |
| 5000002749 | 1025030 | Gilde Fårekjøtt salt 1,5x1,5cm   | 2,5 kg | 200,65      |
| 5000003779 | 1060987 | Gilde Fårekjøtt ternet           | 2,5 kg | 208,01      |



HUSK

# Fårikålens dag

TORSDAG 26. SEPTEMBER



**Gilde**

*Fra den  
norske  
bonden*

## PRODUKTINFO

**Gilde Fårikålkjøtt**

fersk, 2,5 kg

EPD-nr. 5610647

Varenr. 5000008081





# Lammebog

## med linsragu, grillet spisskål og konfiterede tomater

4-6 porsjoner

800 g Gilde Lammebog sousvidekokt  
1 løk  
½ hvitløk  
200 g gulrot  
200 g sellerirot  
1 liter lammekraft  
1 liten bunt timian  
olje til steking  
smør til steking

**Linser**  
2,5 dl belugalinser eller puylinser  
olje til steking  
200 g gulrot  
200 g pastinakk  
100 g sjalottløk  
1,5 dl hvitvin  
5 dl vann

**Kål**  
250 g savoykål eller nykål  
20 g usaltet smør  
vann  
salt

**Konfiterede tomater**  
150 g små tomater  
2 dl olivenolje  
salt  
pepper  
1 ss finkuttet rosmarin  
1 ss finkuttet timian

Vask og del grønnsaker og hvitløk i biter. Legg i gryte, tilsett lammekraft, legg i bunt med timian. Kok opp, la trekke i 30 minutter. Sil kraften og reduser. Smak til med salt og pepper. Kraften kan eventuelt jevnes med maisenna. Skjær 4 skiver av lammebog, ca. 1,5 cm tykke. Brun skivene raskt i olje på den ene siden, tilsett smør og øs stekefett over kjøttskivene.

**Linser:** Gi linsene et oppkok, sil av, skyll og sett til side. Rens grønnsaker og kutt i tynne skiver, stek på svak varme i 3 minutter før linser og væske tilsettes. Gi et oppkok, skru ned varmen og la trekke under lokk i ca. 15-20 minutter, til linsene er møre. Smak til med salt og pepper.

**Kål:** Skjær bort stilken på kålen og del kålen i store båter. Kok opp 1 dl vann og smør med litt salt og la kålen trekke til den er knapt mør. Grill raskt på høy varme rett før servering.

**Tomater:** Legg tomater i en ildfast form og hell over olivenolje. Dryss på salt, pepper, timian og rosmarin. Bak tomatene på 80 °C i 1 time.

Server lammebog med linsragu, grillet kål, konfiterede tomater og sju.

### PRODUKTINFO

**Gilde Lammebog sousvidekokt**

fersk, 1,16 kg

EPD-nr. 5959747

Varenr. 5000009754



# Lammeburger

med tzatsiki og grillede grønnsaker

400 g Gilde kjøttdeig av lam  
1 ts tørket oregano  
1 stk egg  
0,5 ts salt  
0,5 ts pepper  
0,5 dl finhakket bladpersille  
10 stk mynteblader  
10 stk basilikumblader  
0,5 stk rød chili  
3 stk hvitløksfedd  
1 stk sitron  
100 g fetaost  
2 ss olivenolje  
4 stk burgerbrød

## Grillede grønnsaker

0,5 stk squash  
0,5 stk aubergine  
1 stk rød paprika

## Tzatsiki

1 stk agurk  
1 ts salt  
3 dl yoghurt naturell  
2 ss hakket mynte  
1 ss sitronsaft

Bland sammen lammekjøttdeig, oregano, egg, salt og pepper i en bolle. Kjør urter, chili, hvitløk og grovt revet sitronskall i en blender til godt hakket. Ha det i bollen med kjøttdeig. Smuldre over fetaost og bland lett med hendene. Del slik at du får 4 boller. Form til burgere. Stek burgerne i olje til de får en fin stekeskorpe og er gjennomstekte. La hvile noen minutter.

Grillede grønnsaker: Kutt aubergine og squash i tynne skiver på langs. Del paprika i store biter. Varm opp en grillpanne og pensle på litt olje. Grill grønnsakene til de får grillstriper. Legg til side.

Tzatsiki: Riv agurk grovt og legg i et dørslag. Strø på salt og la stå i 10 minutter. Press ut så mye vann du kan. Ha i en bolle og bland inn yoghurt, hakket mynte og sitron.

Server lammeburger på burgerbrød med grillede grønnsaker og tzatsiki.



## PRODUKTINFO

### Gilde Kjøttdeig av lam

fryst, 2,5 kg

EPD-nr. 4215349

Varenr. 5000001347