

Hemköp

LOMMA

Priserna gäller 16–24 december, 2024

VECKANS

KLIPP!



59⁹⁵ /st



KLUBBPRIS

Svensk blandfärs

Garant, Sverige, färsk, fetthalt max 20%, 800g, jfr-pris 74,94/kg
Max 2 köp/hushåll



10:- /st

Rödbetsallad

Rydbergs, 200g, jfr-pris 50,00/kg



15:- /st



KLUBBPRIS

Prinskorv

Garant, 240g, jfr-pris 62,50/kg
Max 3 köp/hushåll



39⁹⁵ /st



KLUBBPRIS

Skivad lax

Falkenberg, gäller gravad, kallrökt, 150g,
jfr pris 266,33/kg
Max 3 köp/hushåll



15:- /st



KLUBBPRIS

Vispgrädde

Garant, fetthalt 40%, gäller ej laktosfri,
ekologisk, 3dl, jfr-pris 50,00/l



39⁹⁵ /st

Bregott

Arla, flera sorter, gäller även Havssalt, gäller ej
laktosfri, ekologisk, från växtriket, 350-500g,
jfr-pris 79,90-114,14/kg



3 FÖR
10:-



Citroner

Spanien, Italien, klass 1,
gäller ej ekologiska, jfr-pris ca 20,06/kg



15:- /st



Svensk potatis

Sverige, klass 1, i påse, gäller fast, mjölig,
gäller ej ekologisk, 2kg, jfr-pris 7,50/kg
Max 2 köp/hushåll

God Jul!



20:- /st

Vörtbröd

Östras, flera sorter, 700g, jfr-pris 28,57/kg



Svenska äpplen

Sverige, Tokiga & brokiga, klass 2, i påse, 1,5kg, jfr-pris 13,33/kg



Julig sallad med brysselkål, äpple & mandarin

6 PORT, CA 20 MIN

500 g brysselkål

2 msk skånsk senap

1 st citron, finrivet skal & pressad

0.5 dl olivolja

1 nypa salt

1 nypa svartpeppar

1 st klyftad rödlök

2 st grovtärnade röda äpplen

2 st mandariner, eller clementiner i klyftor

1 knippe hackad bladpersilja

1 dl rostade hasselnötter

1 st urkärnat granatäpple

1. Koka brysselkålen i lättsaltat vatten al dente. Låt svalna.
2. Vispa ihop senap, citronjuice och rivet skal med olivolja, smaka av med salt och peppar.
3. Vänd i brysselkål, rödlök, äpple, mandarinklyftor och persilja. Lägg upp på fat och toppa med nötter och granatäpplekärnor.



Granatäpple

Turkiet, jfr-pris ca 34,60/kg



29⁹⁵
/st

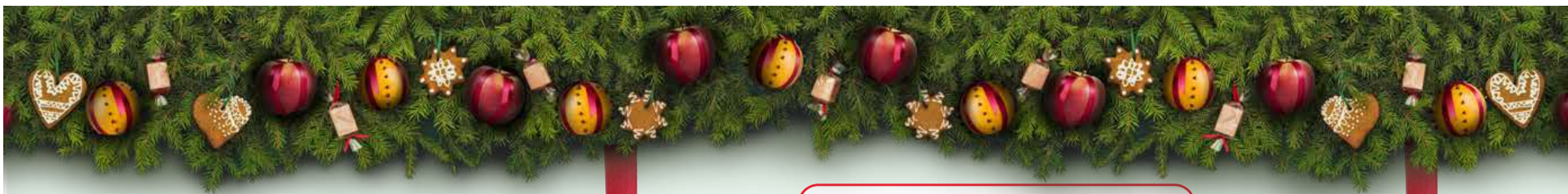
Clementiner

Land se förp., klass 1, i korg, 900g, jfr-pris 33,28/kg



Färska dadlar

Land se förp., 600g, jfr-pris 66,58/kg



15:- /st

Brysselkål

Land se förp., klass 1, i nät, 500g, jfr-pris 30,00/kg



Så här rostar du kastanjer

Snitta kastanjerna i den toppiga ändan och ställ dem i grovt salt på en plåt och rosta dem i ugnen på 200-225 grader ca 30 minuter. Servera dem varma och dra av skalet och ät det mjuka fruktköttet med lite smör och salt. Smaken är söt och nötlig.



9⁹⁰ /hg

Kastanjer

Italien, jfr-pris 99,00/kg



KLUBB HEMKÖP
DUBBLA
POÄNG



20:- /st

EKO

Ekologisk grönkål

Garant Eko, i påse, 225g, jfr-pris 88,89/kg



3 FÖR
10:-

Citroner

Spanien, Italien, klass 1, gäller ej ekologiska, jfr-pris ca 20,06/kg



Svensk potatis

Sverige, klass 1, gäller fast, mjölig, gäller ej ekologisk, 2kg, jfr-pris 7,50/kg
Max 2 köp/hushåll



15:- /st



25:- /kg

Apelsiner

Spanien, klass 1, av sorten Navelinas



149:- /st

Julgrupp

3 plant

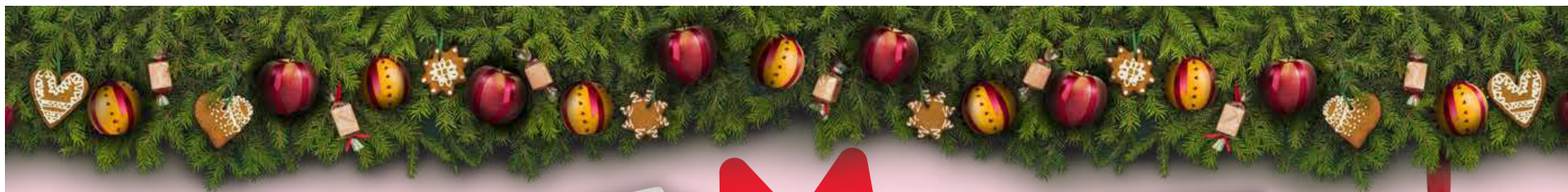


Tulpaner 7-pack

Sverige, flera färger



59⁹⁵ /st



**KLUBB HEMKÖP
DUBBLA
POÄNG**



**36⁹⁵
/st**



Ägg 10-pack

Garant Eko, ekologiska, frigående utomhus, stl M/L, jfr-pris 3,70/st



**21⁹⁵
/st**



Salami

Grilstad, flera sorter, 80-100g, jfr-pris 219,50-274,38/kg



**22⁹⁵
/st**



Julkryddade vegoskivor

Pärsons, 100g, jfr-pris 229,50/kg



**8:-
/st**

Munkar

Dafgårds, flera sorter, gäller även donut Cookies & Cream, Polka, 58-75g, jfr-pris 106,67-137,93/kg



**28⁹⁵
/st**

Fiberrost, Originalrost

Skogaholm, 1kg



**20:-
/st**

Bars, Milkshake

Barebells, flera sorter, 55g, 330ml, jfr-pris 363,64kg, 60,61/l



**23⁹⁵
/st**

Knäckebröd

Wasa, flera sorter, 290-330g, jfr-pris 72,58-82,59/kg



**79:-
/st**

Juledamer

Kroon, fetthalt 23%, 875g, jfr-pris 90,29/kg



**84:-
/st**

KLUBBPRIS

Västerbottensost

450g, jfr-pris 186,67/kg



**139:-
/kg**

Cheddar

Kvibille, flera sorter, fetthalt 32%, ca 0,5-1,4kg



Gammaldags rödbetor

Felix, 710/510g, jfr-pris 54,80/kg



Gammaldags gurka

Felix, 730/440g, jfr-pris 74,89/kg



Julostkaka

Frödinge, 750g, jfr-pris 78,67/kg



Delikatessbullar

Felix, flera sorter, frysta, 340-420g, jfr-pris 118,93-146,91/kg



KLUBBPRIS

Broccoli, Brysselkål

Findus, fryst, 550-600g, jfr-pris 33,33-36,36/kg



Senapssill med tre sorters senap

4 PORT, CA 5 MIN

- 1 fp 5-minuters sill (à 420g)
- 1 dl crème fraîche
- 2 msk majonnäs
- 1.5 msk skånsk senap, stark & grovkornig
- 0.5 msk svensk senap
- 1 tsk dijonsenap
- 2.5 krm socker, el en skvätt honung
- 2 msk finhackad gräslök
- 1 nypa salt

1. Skär upp sillen i lagom stora sillbitar.
2. Blanda samman crème fraîche, majonnäs, all senap, socker och hackad gräslök.
3. Smaka av och vänd sedan ner sillbitarna. Smaka av igen och se om mer sälta behövs.
4. Håll upp senapssillen i en snygg burk och servera.





12⁹⁵ /st

Leverpastej

Arboga, 250g, jfr-pris 51,80/kg



34⁹⁵ /st

Vörtbröd

Skogaholm, flera sorter, 600g, jfr-pris 58,25/kg



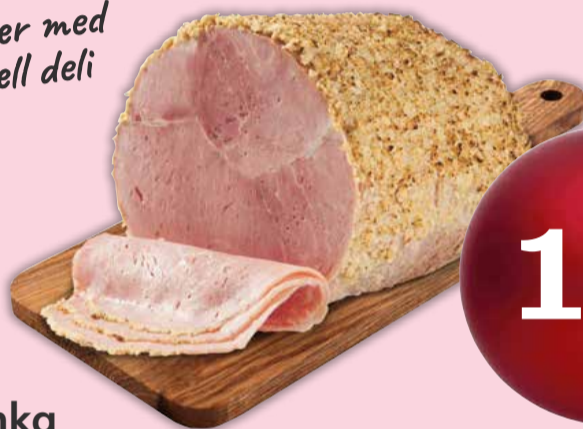
KLUBB HEMKÖP
DUBBLA
POÄNG

18⁹⁵ /st

Ekologiskt ströbröd

Garant Eko, 400g, jfr-pris 47,38/kg

*I butiker med
manuell deli*



19⁹⁵ /hg

Julskinka

Jakobsdals, griljerad, skivad, jfr-pris 199,50/kg

*I butiker med
manuell deli*



14⁹⁵ /hg

Grönsakspaté, Lantpaté

Tante Juliette, jfr-pris 149,50/kg



99:- /kg

Lutfisk

Skärhamns, flera sorter, ca 1kg



39⁹⁵ /st

5-minuters sill

Abba, flera sorter, 430/210-215g, jfr-pris 185,81-190,24/kg



17⁹⁵ /st

Majonnäs

Kavli, flera sorter, 275g, jfr-pris 65,27/kg

*I butiker med manuell
fiskdisk från tisdag*



349:- /kg

Färsk torskloin

Leröy, Gadus morhua, Barents hav, trålar, skinn- och benfri



79⁹⁵ /st

Torskrygg

Falkenberg, Gadus morhua, Barents hav, trålar, skinn- och benfri, har varit fryst, 250g, jfr-pris 319,80/kg



109:- /st

Laxfilé i bit

Falkenberg, Salmo salar, odlad Norge, skinn- och benfri, har varit fryst, 400g, jfr-pris 272,50/kg

Här är några
av våra tusentals
svenskmärkta
varor i vårt sortiment.



69⁹⁵
/kg



Svenska revben

Dalsjöfors, Sverige, har varit frysta, ca 1,1kg



249:-
/kg



Lammstek

Smak av Gotland, Sverige, benfri, i bit, har varit fryst, ca 1kg



42⁹⁵
/st



Julkyckling

Garant, griljerad, skivad, 250g, jfr-pris 171,80/kg



119:-
/kg



EKO

Ekologisk kyckling

Reko, Sverige, färsk, hel, ca 2kg



Nygrillad
i butik!



59⁹⁵
/st



Grillad kyckling

Kronfågel, Sverige, hel, råvikt ca 1-1,2kg



KLUBB HEMKÖP
Veckans Vego=
100 poäng!



59:-
/st



KLUBBPRIS

Julkryddad vegobit

Scan, 450g, jfr-pris 131,11/kg





Gräddstuvad grönkål

4-6 PORT, CA 40 MIN

400 g grönkål
(bara blad, ingen stjälk)

50-75 g smör

3 dl grädde

salt

svartpeppar, nymalen

1. Repa grönkålsbladen, dvs dra bort grönkålsbladen från stjälken.
2. Koka upp saltat vatten och förväll grönkålen i 7-8 min, tills den blir mjuk.
3. Häll av, låt svalna och krama sedan ur vätskan genom att forma stora bollar av kål med händerna. Låt allt vatten tryckas ut.
4. Lägg bollarna på en skär- bräda och hacka grönkålen fint.
5. Hetta upp smör i en non stick-stekpanna (teflon eller keramik), lägg ner all grönkål och låt fräsa samman med smöret. Häll sedan successivt på grädden så att den hela tiden får koka in i grönkålen, men långsamt. Tips, håll ca 1 dl åt gången och låt det koka samman – reducera till en krämig grönkål.
6. Salta ordentligt och mal svartpeppar över. Smaka av.



Janssons frestelse med karamelliserad lök

6 PORT, CA 90 MIN

3 st stora skivade gula lökar

2.5 msk smör

1.5 tsk ½ tsk + 1 tsk strösocker

1000 g potatis, mjölig

1 burk anjovis, 125 g

2 dl vispgrädde

1 dl mjölk

3 msk ströbröd

25 g smör

1. Fräs löken i smör på låg värme i ca 40 minuter. Rör om då och då. Tillsätt 1/2 tsk socker de sista 5 minuterna.
 2. Smörj en ugnssäker form.
 3. Sätt ugnen på 180°.
 4. Skala potatisen och skär i tunna strimlor. Lägg ett lager potatis i formen, därefter lök, anjovis (spara spadet) och avsluta med resten av potatisen. Blanda grädde, mjölk och anjovisspad och häll över potatisen. Blanda ströbröd och 1 tsk socker och strö över. Klicka över smöret.
 5. Grädda gyllene i ca 40-50 minuter.
- Ta en genväg! Köp färdig potatisgratäng och blanda i karamelliserad lök och anjovis. Toppa med ströbröd, socker och smör. Följ sedan instruktionerna på förpackningen!



Pepparkakstrifle med salt kola och ingefärslingon

6-8 PORT, CA 15 MIN + TID ATT SVALNA

12-16 pepparkakor

1 ½ dl kolasås
(köp färdig eller koka egen!)

1/2 tsk flingsalt

MASCARPONEKRÄM:

250 g mascarpone

2 dl vispgrädde

2 msk florsocker

1 tsk finrivet citronskal

INGEFÄRSLINGON:

225 g lingon

½ dl strösocker

2 tsk färsk, riven ingefära

1. Lägg lingonen i en kastrull tillsammans med strösocker och riven ingefära. Koka upp och låt sjuda på låg värme i 5 minuter. Lyft av plattan och låt svalna. Ställ kallt.
2. Vispa ihop ingredienserna till mascarponekrämen tills den är fast och krämig.
3. Häll över kolasåsen i en skål, smaka av med flingsalt och rör om.

Krossa pepparkakorna och varva med mascarponekräm, ingefärslingon och kolasås i fina glas. Pudra över florsocker om du vill.



Tillfälligt klipp i butik!



35:-/st

Glass

Sammontana, gäller pistage, mango, 4-pack, jfr-pris 8,75/st



20:-/st



Vetemjöl

Kungsörnen, gäller ej Special, Fullkorn, 2kg, jfr-pris 10,00/kg



26⁹⁵/st

Dessertost

Castello, flera sorter, 125-150g, jfr-pris 179,67-215,60/kg



34⁹⁵/st

Brie, Camembert

Président, flera sorter, gäller ej l'Ovale, 200-250g, jfr-pris 139,80-174,75/kg



15:-/st

Digestives, Tartlets

McVities, flera sorter, gäller ej Digestives Milk Chocolate, 100-400g, jfr-pris 37,50-150,00/kg



49⁹⁵/st

Tårta

Almondy, flera sorter, fryst, gäller ej Marabou kladdkaka, 400-420g, jfr-pris 118,93-124,88/kg



26⁹⁵/st

Fruktkonserver

Del Monte, gäller Fruktcocktail, Persikohalvor, Päronhalvor, 415/230-235g, jfr-pris 114,68-117,17/kg

KLUBB HEMKÖP
DUBBLA
POÄNG



29⁹⁵/st

EKO

ALLTID BRA PRIS

Torkade aprikoser, fikon

Garant Eko, ekologiska, 150-200g, jfr-pris 149,75-199,67/kg





Baskisk cheesecake med pepparkakssmak

8-10 PORT, 60 MIN + 8 TIM I KYLEN

600 g naturell färskost

2 dl strösocker

4 ägg

½ dl vetemjöl

1 tsk vaniljsocker

2 krm salt

3 dl vispgrädd

2 msk pepparkakskryddor

1 apelsin, rivet skal av

TILL SERVERING:

vispgrädd

färska bär

SOM DEKORATION:

granar av rosmarin

1. Ta fram färskosten någon timme innan, så att den hinner bli rumstempererad. Sätt ugnen på 225°C.
2. Klä en form med löstagbar kant, ca 24 cm, med Bakplåtspapper.
3. Vispa ihop färskost och socker med elvisp. Tillsätt sen ett ägg i taget och vispa till en slät smet.
4. Sikta ner mjöl, vaniljsocker och salt. Rör ihop till en slät smet. Vispa grädden och vänd ner i smeten. Tillsätt pepparkakskryddor och riven apelsin.
5. Häll smeten i formen och grädda i nedre delen av ugnen 40-50 minuter tills den fått ganska mycket färg och satt sig, den ska fortfarande vara lite kladdig i mitten.
6. Ta ut och låt svalna. Täck sen kakan med plastfolie och låt stå i kylan minst 8 timmar innan servering. Njut med vispad grädd och färska bär.



36:- /st

KLUBBPRIS

Tvättmedel

A+, flera sorter, 880-920ml, 700g, jfr-pris 1,57-1,71/tvätt



36⁹⁵ /st

Toalettpapper, Hushållspapper

Lambi, gäller Decorated, 4-8 pack, jfr-pris 47,62-86,33/kg



49⁹⁵ /st

Kronljus 10-pack

Fixa, gäller beige, röda, vita, av stearin, brinntid ca 7 timmar, jfr-pris 5,00/st



2 FÖR 38:-

Marschaller 2-pack

Fixa, brinntid ca 5 timmar, jfr-pris 9,50/st



25:- /st

Snacks

Estrella, flera sorter, 150-275g,
jfr-pris 90,91-166,67/kg



20:- /st

Herrgårdscider

Kiviks, flera sorter, 75cl, jfr-pris 26,67/l



34⁹⁵ /st

Twist

Marabou, 145g, jfr-pris 241,03/kg



49⁹⁵ /st

Godisaskar

Fazer, flera sorter, 228-300g,
jfr-pris 166,50-219,08/kg



139:- /st

Guldask

Anthon Berg, 400g, jfr-pris 347,50/kg



79:- /st

KLUBBPRIS

Lindorkulor

Lindt, flera sorter, 337g, jfr-pris 234,42/kg



89:- /st

Merci

400g, jfr-pris 222,50/kg



Kola med timjan och rostad sesamfrön

40 ST, 30 MIN + TID ATT STELNA

50 g smör

3 dl strösocker

3 dl vispgrädde

1 ½ dl ljus sirap

1 tsk saft av citron

2 krm salt

2 msk sesamfrön

1 msk timjan, plockade blad, finhackade

1. Rosta sesamfrön i en non-stick stekpanna.
2. Smält smöret i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt socker, grädde, ljus sirap, saft av citron och salt.
3. Koka upp och låt koka på medelhög värme till 125°C (ca 20 minuter). Rör om då och då. Gör kulprovet. Kulan ska vara seg och ganska fast. Ställ av plattan och låt svalna i 5 minuter.
4. Vänd ner hälften av de finhackade timjanbladen och hälften av de rostade sesamfröna, spara någon matsked till dekoration.
5. Häll upp kolan i en bakpappersklädd form, ca 15x20 cm (för 30 st). Strö över resten av timjanbladen och sesamfröna. Låt svalna helt i rumstemperatur.

Klubb Hemköp

GÅ MED OCH FÅ MER!



Poäng på allt du handlar och extrapoäng för dina goda handlingar - och personliga erbjudanden från och med Steg 2.

Scanna QR-koden och bli medlem här och nu.



10:-/st

KLUBBPRIS

Gräddfil

Garant, fetthalt 12%, gäller ej ekologisk, 3dl, jfr-pris 33,33/l



15:-/st

KLUBBPRIS

Barista havredryck

Garant, fetthalt 3%, 1l



28:-/st

KLUBBPRIS

Majonnäs

Hellmann's, 400g, jfr-pris 70,00/kg



20:-/st

KLUBBPRIS

Kylda såser

Eriks såser, flera sorter, 170-230ml, jfr-pris 86,96-117,65/l



20:-/st

KLUBBPRIS

Sill i småglas

Abba, flera sorter, 220-230g, 220-245/105-130g, jfr-pris 86,96-190,48/kg



45:-/st

KLUBBPRIS

Lasagne

Daggårds, fryst, 1kg

KLUBB HEMKÖP
DUBBLA
POÄNG



25:-/st

KLUBBPRIS

Sylt

Garant Eko, flera sorter, ekologisk, 400g, jfr-pris 62,50/kg



8:-/st
+pant

KLUBBPRIS

Julmust

Premier, flera sorter, 1,5l, jfr-pris 5,33/l +pant



49:-/st

KLUBBPRIS

Glass

Häagen-Dazs, flera sorter, 0,42-0,46l, jfr-pris 106,52-116,67/l



25:-/st
+pant

KLUBBPRIS

Juice

Innocent, flera sorter, 900ml, jfr-pris 27,78/l +pant



30:-/st
+pant

KLUBBPRIS

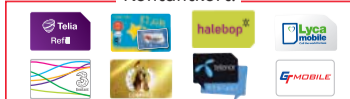
Läsk 6-pack

Coca, Fanta, Sprite, flera sorter, 6x33cl, jfr-pris 15,15/l +pant

De flesta butiker är ombud för:



Kontantkort:



Många butiker är även ombud för:



Några butiker är även ombud för:



Om det finns ett tidigare lägsta pris för varorna anges det i din lokala butik eller online.