

Pinnekjøtt med jordskokk- og potetgrateng



Selv om denne retten tar 3 timer å lage er det bare ca. 35 minutter med forberedelser. Beregn alltid 500g pinnekjøtt per person.

1

Slik gjør du

Vann ut pinnekjøttet i 12-30 timer i en kjele. Hvis du ønsker mindre salt pinnekjøtt kan du bytte ut vann 2 ganger i løpet av denne tiden.

2

Legg i gryten og damp

Legg pinner eller rist i bunn av kjelen og hell på vann til rett under risten/pinnene. Damp pinnekjøttet under lokk i ca. 3. timer eller til kjøttet løsner fra benet.

3

Potetgratengen

1 time før kjøttet er ferdig begynner du på gratengen. Skrell jordskokk og potet. Skjær de grove deler og kok det nesten ferdig i en kjele. Bland sammen creamfraishe med sitronskall, sitron saft, finhakket timian og hvitløk i en bolle. Smak til med salt og pepper.

Ha i jordskokk og potet og bland godt sammen. Ha blandingen over i en ildfast form. Stek i ovnen på 175 grader i ca. 15-20 min. Den skal være litt løs, så ikke la den stå for lenge.

4

Ha salat i en bolle eller på et fat. Bland sammen sennep, eddik og olivenolje. Ha i finhakket sjalottløk og smak til med salt og pepper.

God jul, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pinnekjøtt	2 kg
Jordskokk	300 g
Poteter	500 g
Crème fraîche	3 dl
Revet sitronskall	2 ss
Hakket timian	1 neve
Hvitløksfedd	3 stk
Salt & Pepper	

Dressing

Småbladet salat	100 g
Dijonsennep	1 ss
Eplecidereddik	1 ss
Olivenolje	3 ss
Sjalottløk (finhakket)	1 stk
Salt & Pepper	1 dl

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep