

Artikler

Birgers råd til vellykket pinnekjøtt - Slik lykkes du med pinnekjøttet



Julen nærmer seg

For mange betyr det forberedelser til årets mest betydningsfulle måltid - julemiddagen. For en god del er pinnekjøtt det som skal serveres, og her er Gilde-kokkens tips for å sikre en vellykket rett.

Den vestlandske favoritten, pinnekjøtt, er utrolig velsmakende, og det beste av alt er at retten nesten lager seg selv! De fleste foretrekker pinnekjøttet saltet og tørket, men noen, spesielt de fra Voss-området, foretrekker også røkt pinnekjøtt.

Måten man damper det på kan variere, med noen som bruker bjørkepinner, andre som bruker rister, og noen til og med bruker poteter som rister som senere serveres ved siden av. Uansett hvordan du velger å tilberede pinnekjøttet, er kvaliteten på råvaren det viktigste grunnlaget for en vellykket rett, og Gilde har nettopp det kvalitetskjøttet du trenger.

Gilde tilbyr en serie kvalitetsråvarer kalt "Vårt utvalgte," som inkluderer pinnekjøtt, tynnribbe, medisterkaker, julepølser, julesylte, roastbiff og skinkestek. Disse råvarene er alle av høyeste kvalitet og kommer fra norske bønder. Birger Frimo i Gilde, sier "Det er norske råvarer - fra norske bønder. Serien gjør det enkelt for deg å servere godt håndverk i julen."

Våre ulike pinnekjøtt



Pinnekjøtt Urøkt 1kg

NYT not found or type unknown

5000004235

1.000kg

image not found or type unknown

[Les mer](#)



Pinnekjøtt Røkt 1kg

NYT not found or type unknown

5000003923

1.000kg

image not found or type unknown



[Les mer](#)



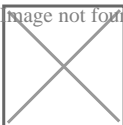
Pinnekjøtt av lammebog 1kg

NYT not found or type unknown

5000008758

1.000kg

image not found or type unknown



[Les mer](#)



Gourmetlam Pinnekjøtt Røkt 1,5kg

5000004383

1.500kg

image not found or type unknown



[Les mer](#)



Gourmetlam Pinnekjøtt Urøkt 1,5kg

NYT image not found or type unknown

5000003667

1.500kg

image not found or type unknown



[Les mer](#)



Klosterlam Pinnekjøtt 1kg

Image not found or type unknown

5000000986

1.000kg

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

Pinnekjøttet må skjæres opp før det vannes ut. Du kan kjøpe en hel lammeside og kutte opp pinnekjøttet selv, eller kjøpe ferdig oppdelt pinnekjøtt.

tart utvanningen dagen før middagen skal serveres og legg kjøttet i kaldt vann i 16-24 timer. Bruk rikelig med vann, og bytt vann en gang underveis. Utvanningstiden varierer litt etter hvor mye kjøttet er tørket, tykkelsen på kjøttstykkene og temperatur på vannet.

Smak på kjøttet for å kjenne om du synes det er godt nok vannet ut. Smaken er som kjent variert, og når det gjelder pinnekjøtt er det mange variasjoner på hva folk liker best.

Utvanningstabell for ulike resultat:

	Utvanningstid	Utvanningstid	Utvanningstid	Utvanningstid
	12 timer	16 timer	24 timer	30 timer
	Saltmengde	Saltmengde	Saltmengde	Saltmengde
Tørt	9,4 g	9,4 g	9,4 g	9,4 g
Utvannet	7,3 g	5,5 g	5 g	4,2 g
Dampet	8 g	6 g	5,5 g	4,6 g

Utvannet på kjølerom. Byttet vann en gang underveis.

Dampetid 3,5 timer.

Temperatur på vannet

Lunkent vann gir raskere utvanning, så hvis du er sent ute kan du bruke varmt vann. Bruk et termometer, og sjekk at vannet holder en temperatur på rundt 37 grader. Bytt vannet ofte, minst hver halvtime. Etter ca. 3-4 timer kan du smake på kjøttet for å kjenne om det er godt nok vannet ut.

Når pinnekjøttet er ferdig utvannet

Når pinnekjøttet er ferdig utvannet, er det tid for å dampkoke det i en kjele med vann sammen med bjørkepinner. Prøv en av våre oppskrifter lenger ned på denne siden for et sikkert resultat!

Ønsker du å gå metodisk til verks, så har vi i Gilde laget en utvanningsoversikt du med hell kan følge:

Tørt pinnekjøtt fra Gilde inneholder 11 gram salt (per 100 gram vare). Bytter du kjølig vann én gang og

vanner ut i 24 timer, for deretter å dampe pinnekjøttet i 2,5 timer, er saltmengden halvert til 5,5 gram. Ved 16 timers utvanning er saltmengden etter damping 6 gram, og ved 30 timer 4,6 gram. Skulle du være uvanlig glad i saltsmak, er det 8 gram salt i dampet pinnekjøtt hvis du vanner ut i 12 timer.

Kvalitet og smak henger nøye sammen

Når kvaliteten er god, smaker produktene også godt. Gilde er et samvirke eid av over 16 300 norske bønder, og produktene deres lages utelukkende av 100 prosent norsk kjøtt fra disse bøndene. Juleserien "Vårt utvalgte" er intet unntak.



Konsept

Vår utvalgte julemat-serie

Vårt utvalgte er en serie med tradisjonsrik norsk julemat med den beste kvaliteten og norsk håndverk. Serien består av tynnribbe, medisterkaker, roastbiff, skinkestek og sylte. Med disse kommer du i...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

Tilberedning av pinnekjøttet

Når det kommer til selve tilberedningen av pinnekjøttet, finnes det både tradisjonelle og moderne metoder. Gilde-kokken foretrekker en litt utradisjonell metode, hvor han trekker pinnekjøttet i kraft. Birger påpeker:

"Mange vestlendinger vil nok hate meg for dette ... Men jeg trekker pinnekjøttet i kraft!"

Frimo forklarer: "Jeg tar pinnekjøttet ut av vannet det har ligget i, og tilsetter deretter nytt vann og én buljongterning per halvliter nytt vann. I gryta har jeg også litt purreløk, gulrot, selleri og timian. Jeg lar det koke opp, så skummer jeg det, og så koker jeg det i noen timer på lav varme."

Ifølge Frimo er dette en Østlands-måte å tilberede pinnekjøtt på. Til slutt tilsetter han persille og smør i kraften, som serveres ved siden av pinnekjøttet.

Han hevder at denne metoden gir verdens beste pinnekjøtt, og hans egne barn er enige i det!

Pinnekjøtt i seg selv er imidlertid ikke en fullverdig julemiddag. Du trenger også tilbehør. På en pinnekjøttallerken finner du vanligvis poteter, rotmos og vossakorv. Ofte blir det mat til overs, så nedenfor finner du noen av Gildes beste oppskrifter for å bruke restene.

Du kan også utforske flere deilige oppskrifter fra Gilde for dine julesamlinger rundt middagsbordet.

Slik bruker du opp restene etter pinnekjøttet



Rating of this product is 5 out of 5.

Pinnekjøttpizza med juletopping

Hvor deilig er det ikke med pizza i romjulen? Her har du en variant der du kan bruke restene av pinnekjøttet til topping sammen med friskt granateple. Denne retten kan ta opp til 1 time å lage dersom...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Oppskrift

Juletaco med pinnekjøtt

Tiden på denne oppskriften forutsetter at du har pinnekjøttrester. Dersom du ikke har det må du beregne ekstra tid til å lage pinnekjøttet.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



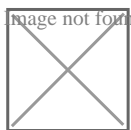
Rating of this product is 5 out of 5.

Varmende pinnekjøttssuppe

Selv etter verdens beste pinnekjøtt-middag kan det være mer igjen. Så hvorfor ikke lage verdens beste pinnekjøttssuppe? Bruk restene og lag et nytt og spennende måltid.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)





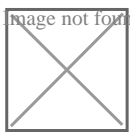
Oppskrift

Tortellini med pinnekjøtt og parmesan

Denne oppskriften er laget av "Sultne gutter" med Gildes "Vårt fineste pinnekjøtt". Retten er perfekt å lage om du har pinnekjøtt rester i romjulen!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Få mer inspirasjon til årets jul



Konsept

Julemat - alle våre juleoppskrifter!

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Konsept

Alt om ribbe til jul!

? Få inspirasjonen til årets middager med ribbe ????

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Konsept

Julelunsj spesial

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Konsept

Julelunsj

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Konsept

Vår utvalgte julemat-serie

Vår utvalgte er en serie med tradisjonsrik norsk julemat med den beste kvaliteten og norsk håndverk. Serien består av tynnribbe, medisterkaker, roastbiff, skinkestek og sylte. Med disse kommer du i...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)