

Oppskrift

Pinnekjøtt med kårabistappe og poteter



Pinnekjøtt med godt tilbehør er den vanligste julematen på Vestlandet, og har lange tradisjoner i julen. Dette er en oppskrift på klassisk pinnekjøtt med vossakorv og kålrabistappe.

Beregn ca. 400-500 gram pinnekjøtt per person.

1

Vanne ut pinnekjøtt

Vann ut pinnekjøttet i rikelig med vann i 12-30 timer i en kjele. Du kan gjerne vanne ut pinnekjøtt over natten. La det stå i romtemperatur.

Hvis du ønsker mindre salt pinnekjøtt kan du bytte ut vann 2 ganger i løpet av tiden.

2

Damp pinnekjøttet

Når pinnekjøttet er ferdig vannet ut, legger du en metalrist eller pinner i bunnen av en vid kjele. Hell på vann til rett under risten eller pinnene, og legg pinnekjøttet over, og sett på lokk.

Kok opp, senk varmen og la pinnekjøttet trekke i ca 3. timer, eller til kjøttet løsner fra benet.

Pass på at det ikke koker tørt, etterfyll med mer vann.

3

Damp vossakorv

Når pinnekjøttet nærmer seg ferdig, legger du vosskorven over pinnekjøttet i kjelen og lar det dampe i ca. 10 minutter.

Et tips for at pølsene ikke skal sprekke opp under damping er å stikke noen hull i skinnet av pølsen med en gaffel eller tannpirker.

Skjær opp vossakorven i passelige biter før servering.

4

Kålrabistappe

Skrell og kutt kålrabi og gulrøtter i biter, og kok det mørt i lettsaltet vann.
Hell av kokevannet, og mos det grovt med en stapper.
Tilsett fløte etter ønske, og smak til med salt og pepper.

Tips: om du vil ha mer smak kan du legge til litt smørstekt hvitløk.

5

Server

Server deilig nydampet pinnekjøtt med vossakorv, kålrotstappe og rosmaring.

Bruk kraften i bunnen av kjelen som saus og server gjerne pinnekjøttet med kokte mandelpoteter.

Vel bekomme og god jul, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pinnekjøtt 2 kg
Vossakorv 2 pk
Kålrot 3 stk
Gulrøtter 2 stk
Fløte 1 stk
Salt & Pepper
Små poteter 8 stk
Rosmarin

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose