Oppskrift

Slik vanner du ut pinnekjøttet

Fordi pinnekjøttet er saltet og tørket, og noe røkt, må kjøttet vannes ut før man tilbereder det. Avansert? ikke i det hele tatt! Her viser vi deg hvordan.

1

Hvis du kjøper hel lammeside starter du med å kutte

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

2

Start utvanningen dagen før

Start 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	9,4	9,4	9,4
Utvannet	7,3	5,5	5	4,2
Dampet	8	6	5,5	4,6
Utvannet på kjølerom. Bytte vann en gang underveis				
Dampetid 3,5 timer				

3

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.

4

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.