Oppskrift

Øldampet pinnekjøtt

Norsk pinnekjøtt dampet i øl med søtpotetmos toppet med rosmarin. Det søte og salte i perfekt harmoni. Wow dette er digg!

1

Slik gjør du

Begynn med å vanne 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 liggetiden.

2

Damp pinnekjøtter

Legg pinner eller rist i bunn av kjelen og hell på øl til rett under risten/pinnene

Damp pinnekjøttet under lokk i ca. 3. timer eller til kjøttet løsner fra benet.

3

Lag søtpotetmos

Skrell og del søtpotet i biter. Kok de møre i saltet vann og lag en god stappe av det. Smelt smør i en panne og ha i hakket hvitløk.

Hell dette i stappen sammen med sitronsaft, salt og pepper og topp med rosmarin.

4

Lag kålsalat

Finsnitt kål og surr det lett i olje sammen med et knust fedd hvitløk. Del epler i tynne skiver og ha over sitronsaft. Vend sammen kål og epler og topp med sølvløk, salt og pepper og godt med olivenolje.

Bland olivenolje, eddik, dijon og salt og pepper til en god vinegrette.

5

Server

Server Pinnekjøttet med den syrlige salaten, søtpotetstappe og vinegrette. En frisk deilig vri på pinnekjøttretten.

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pinnekjøtt	2 pk (2 kg)
Øl	0,5 l

Søtpotetmos

Søtpotet	500 g
Hvitløksfedd	2 stk
Sitron	1 stk
Salt & Pepper	
Smør	3 ss

Kålsalat

Grønnkål	250 g
Hodekål	0,25 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Olje	til steking
Grønne epler	2 stk (Granny Smith)
Sitron	1 stk
Sølvløk	1 glass

Vinagrette

Olivenolje	1 dl
Eplesidereddik	2 ss
Dijonsennep	1 ss
Salt & Pepper	
Kvister med rosmarin	3 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep