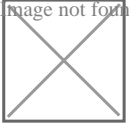


Image not found or type unknown



## Artikler

# Mesterkokkens hemmelige tips til perfekt pinnekjøtt



Få tips til hvordan du velger det beste pinnekjøttet, hvordan det vannes ut, dampes og tilberedes i ovn.

[Se alle Gildes oppskrifter på pinnekjøtt her.](#)

Pinnekjøtt er lett å tilberede, og blir stort sett alltid vellykket. Likevel er det noen grep som løfter det fra godt — til fantastisk! Her får du oppskrifter på pinnekjøtt, og tips til hvordan du damper og koker pinnekjøttet perfekt.

Enten det er selveste julemiddagen, en hyggelig familiemiddag eller bare for litt stemning på en helt vanlig tirsdag i førjulstiden, er pinnekjøtt en sikker vinner på bordet. Og så lenge du husker å vanne ut kjøttet, er det lite som kan gå galt.

Skal du virkelig imponere er det flere gode triks å hente fra Gildes egen mesterkokk, Geir Magnus Svae (46). Den tidligere lederen av kokkelandslaget foretrekker den tradisjonelle varianten av julemiddagen, men har du lyst til å eksperimentere har han gode forslag for nye smaker.

### **Slik velger du det beste pinnekjøttet**

Enten du liker pinnekjøttet røkt, grillet, mildt eller fettrikt, er det lurt å bruke tid i butikken, for å sikre at julemiddagen svarer til forventningene. I produksjon av pinnekjøtt blir de ulike delene sortert etter det som kalles kjøttfylde og fettprosent. For å finne det beste pinnekjøttet, bør du se etter pinnekjøtt-pakker der de ulike bitene har mye kjøtt, mener Svae.

Tradisjonelt blir pinnekjøtt laget av sauens ribbe eller side. Det vil si ribbe med filet – med kotelettene på. Disse blir så saltet, tørket og røkt. Svae sier mange også velger bog.

— Bog er et godt alternativ om man ønsker enda litt mer kjøttfylte deler og samtidig liker pinnekjøtt med en litt mildere fåresmak, med mindre fett. Jo mer fett på beinet, dess mer smak blir det, påpeker han.

### **Så lenge vanner man ut pinnekjøttet**

Det er anbefalt at man vanner ut pinnekjøttet i romtemperatur i 12- 24 timer i kaldt vann, noen anbefaler vanning av pinnekjøtt i opptil 30 timer. Hvor lenge pinnekjøttet skal vannes ut avhenger av tykkelsen på kjøttstykkene, hvor godt kjøttet er tørket og temperaturen på vannet. Bruker du lunkent vann, får du raskere utvanning.

En vanlig feil er å vanne ut pinnekjøttet for lite, da blir middagen en salt opplevelse! Svae anbefaler at du legger pinnekjøttet til utvanning i god tid før middagen, slik at du ikke ender opp med å måtte lage julemiddagen med for salt pinnekjøtt på selve dagen. Start derfor gjerne to dager i forveien.

— Vann ut pinnekjøttet heller for mye enn for lite. Jeg pleier å la det renne i opptil ett døgn i kaldt vann. Om jeg ikke har anledning til å la det renne, bytter jeg ut vannet to-tre ganger i døgnet, forteller han.

For å sjekke om kjøttet er passe utvannet, anbefaler han at du smaker.

— Hvor mye saltinnhold man ønsker i kjøttet er smak og behag. Skjær av en liten flis og smak. Når du er fornøyd, er kjøttet klart til å legges i gryten.

## Pinner til pinnekjøtt

Mange er redd for at pinnekjøttet blir ødelagt om man ikke bruker bjørkepinner nederst i kjelen. Noen bruker til og med poteter i bunnen av kjelen. Selv sverger Svae til en helt vanlig stålrisk.

— Jeg merker ikke så stor smaksforskjell mellom bjørkepinner og rist. Dette er tradisjonsmat, og i gamle dager hadde man ikke stålrister. Jeg vet om andre som bruker einerpinner for god smak, husk bare at de må vaskes godt i forkant, råder han. Et tips er å bruke litt tid på å legge pinnekjøttet pent i gryta. Da er det lettere å løfte det opp pent.

# KLIKK FOR OPPSKRIFT

*TIPS! Pinnekjøtt er perfekt restemat! Hva med å prøve pinnekjøtt-taco i romjulen?*

## Smaksett vannet i gryten

I den klassiske varianten trekkes pinnekjøttet i vann, men ønsker du å eksperimentere kan du bytte det ut med noe annet.

— Jeg har forsøkt buljong i stedet for vann, men synes det ble for salt, forteller Svae.

— Husk at kjøttet er veldig salt i seg selv. Da ville jeg heller hatt øl, frisk eplejuice, for syrlighet, eller en god hvitvin i. Hvitløk, timian, persillestilker og dijonsennep i skyen er også veldig godt, sier han.

## Dampe pinnekjøtt

Kjøttet dampes på en temperatur rett under kokepunktet (100 °C), i halvannen til tre timer. Pinnekjøttet er ferdig når kjøttet løsner fra benet. Skru på grillfunksjonen på ovnen og ha kjøttstykkene på en ildfast form, til ønsket resultat. Her er det godt å smake til stappene med litt av sjuen, resten serveres som «saus».

### *Tips!*

*Poteter og pølse kan med fordel være med i pinnekjøttgryta de siste 20 minuttene. Pølsene er med i 20 min, poteter kan trenge noe mer tid litt avhengig av type f. eks mandelpotet ca. 25-30 min vanlig kokefast f.eks. asterix opp mot 50 min.*

Svae foretrekker likevel den klassiske varianten, akkurat på den store julemiddagen.

— Mange har et helt spesielt forhold til julemat. Er du nysgjerrig på en ny teknikk kan du heller forsøke deg på disse etter jul. Selv har jeg smakt pinnekjøtt fra i fjor, som fortsatt var bra. Kjøp derfor litt ekstra når du er i butikken, så har du noe å eksperimentere med utover vinteren, sier han.

Også i førjulstiden er det fine anledninger til å eksperimentere — og kanskje tar du noen knep med deg til den store dagen.

*Pinnekjøtt er godt egnet for å varmes opp rett før servering. Det kan derfor forberedes et par dager i forveien. Da slipper du å stresse med alt på julaften.*

## **Prøv en av disse oppskriftene!**

### **Oppskrift**

#### **Pinnekjøtt med kårabistappe og poteter**

180 minutter Middels 4 porsjoner

#### **Pinnekjøtt med jordskokk- og potegrateng**

### **Oppskrift**

180 min (35 min arbeid) Middels 4 porsjoner

#### **Pinnekjøtt med «Pommes Anna» på kålrot og søtpotet**

### **Oppskrift**

180 min (60 min arbeid) Vanskelig 4 porsjoner

#### **Grillet pinnekjøtt med rødkålsalat, nøtter og klementin**

### **Oppskrift**

180 min (45 min arbeid) Middels 4 porsjoner

#### **Pinnekjøttrester med tabbouleh og yoghurt-dressing**

### **Oppskrift**

35 min Middels 4 porsjoner