

Pinnekjøtt med «Pommes Anna» på kålrot og søtpotet



Selv om denne retten tar 3 timer å lage er det bare ca. 60 minutter med forberedelser. Beregn alltid 500g pinnekjøtt per person.

1

Slik gjør du

Vann 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 denne tiden.

2

Legg i gryten og damp

Legg pinner eller rist i bunn av kjelen og hell på vann til rett under risten/pinnene. Damp pinnekjøttet under lokk i ca. 3. timer eller til kjøttet løsner fra benet.

3

Skjær kålrot og søtpotet i tynne skiver

Skrell kålrot og søtpotet. Del opp kålroten i to. Bruk en mandolin og skjær tynne, tynne skiver av kålrot og søtpotet. Eventuel bruker du en skarp kniv og skjærer for hånd. Det viktigste er at det er tynne skiver.

4

Legg skivene lag på lag og sett i ovnen

Smelt smøret sammen med 4 raspede hvitløksfedd. Kle en form med bakepapir. Rund eller firkantet.

Legg kålrot og søtpotet i lag sammen. Hell over litt smeltet hvitløkssmør mellom hvert lag. Legg over bakepapir på toppen og legg noe tungt på som press. En stabel tallerkener kan brukes, fordelt på hele kaken. Sett i kjøleskap minst 1 time. Dette kan fint forbredes på morgningen før middagen.

Stek kaken i ovnen på 150 grader i 1,5 time. Bruk en grillpinne eller noe tynt som du kan stikke i kaken for å se om den er ferdig. den skal være mør.

5

Hell over 1 dl sju fra pinnekjøttet i en kasserolle og ha over 2 dl kremfløte. La det koke opp og smaksett med litt appelsinsaft og sort pepper. Om du ønsker en tykkere saus kan du spe med litt maizena. Når du serverer rører du forsiktig inn solbærsyltetøy.

6

Del opp grønnkål i mindre biter. Grovhakk mandler. Surr det litt gyllent i en stekepanne med litt smør eller olje og et knust hvitløksfedd. Ha over litt flaksalt.

Del opp kaken i firkanter eller kakestykker. Dekorér med frik rosmarin eller timian. Server med nydampet pinnekjøtt, grønnkål og varm saus.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pinnekjøtt	2 kg
Kålrot	500 g
Søtpotet	500 g
Smør	200 g
Hvitløksfedd	4 stk
Salt & Pepper	
Rosmarin	1 neve
Sjy	1 dl
Kremfløte	2 dl
Appelsin (saften)	0,5 stk
Pepper (grovmalt)	
Grønncål	100 g
Hvitløksfedd	1 stk
Olje	til steking
Mandler	1 dl
Solbærsyltetøy	2 ss

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter