Oppskrift

Grillet pinnekjøtt med rødkålsalat, nøtter og klementin

Selv om denne retten tar 3 timer å lage er det bare ca. 45 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

Skrell og sett poteter i ovnen

Skrell poteter og ha de i en ildfast form sammen med olje og grovhakket hvitløk. Ha over litt salt og pepper og saften av sitron og stek i ovnen i ca. 40 min.

4

Lag rødkålsalaten

Skjær rødkål i strimler. Ha det på et fat og hell over eddik og olje. Salt og pepper. Bland litt sammen så smakerne fordeles. Skrell 2 klementiner og skjær de i skiver. Fordel klementin over rødkålen og topp med hakket persille og pistasjnøtter. Smelt smør i en liten gryte. Ha i revet geitost. La osten smelte og bland sammen til en røre. Ha det i en bolle og ha i kremost. Pisk luftig med ballongvisp. Smak til med salt og pepper.

5

Del løk i grove båter og grill den myk i en grill panne. Når kjøttet er ferdig kokt griller du det i lett under grillen i ovnen.

Server kjøttet med rødkålssalat, poteter og brunostkrem.

Vel bekomme, fra den norske bonden! ???

Ingredienser

Du trenger	
Gilde Pinnekjøtt	2 kg
Mandelpoteter	500 g
Olje	3 dl
Hvitløksfedd	2 stk
Sitron (saften)	0,5 stk
Salt & Pepper	
Rødkålsalat med pistasjnøtter og klementing	
Rødkål	200 g
Pistasjnøtter	1 dl (grovhakket)
Klementiner	2 stk
Persille	1 neve
Eplecidereddik	2 ss
Olivenolje	1 ss
Salt & Pepper	
Brunostkrem	
Brunost	100 g (revet)
Smør	50 g
Mager kremost	200 g
Salt & Pepper	
Gul løk	2 stk

Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose