

Oppskrift

Øldampet pinnekjøtt med rotmos



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Trines matblogg.

1

1-2 dager før servering

Vann ut pinnekjøttet i 24-36 timer. Bytt vann et par ganger. Beregn 400–500 g pinnekjøtt pr. person.

2

3-4 timer før servering

Finn frem en stor kjele eller gryte og legg bjørkepinner eller poteter i bunnen. Ha ølet og fyll opp med vann til bjørkepinnene er så vidt dekket.

Fordel pinnekjøttet oppå, sett på lokk og la det dampe på svak til middels varme i 3-4 timer, til kjøttet er mørt og løsner fra bena.

Sjekk pinnekjøttet cirka hver halvtime, og etterfyll eventuelt med kokende vann slik at gryta ikke koker tørr. Ta vare på sjenen.

3

Kålrot og poteter

Skrell kålrot og søtpotet (eller gulrot), og del opp i jevnstore biter. Kok grønnsakene møre i usaltet vann. Hell av kokevannet og la grønnsakene stå og dampe et par minutter på lav varme uten lokk.

Mos grønnsakene med en stavmikser eller stapper. Rør inn smøret i terninger, og smak til med kremfløte, kajennepepper, salt og nykvernet sort pepper. Hold mosen varm. Kok potetene møre.

4

Servering

Server pinnekjøttet sammen med kålrotmosen, potetene og sjenen fra gryta. Nytes med godt drikke som er klassisk for julen, eller bobler med mer syre.

Tips! Mange foretrekker å gi pinnekjøttet en liten runde i stekeovnen før servering. Legg pinnekjøttet på en rist over langpannen og sett det under grillen i noen minutter. Følg med slik at du ikke svir kjøttet.

Gilde pinnekjøtt fra serien «Vår fineste jul» pinnekjøttet er tilgjengelig i de fleste Kiwi i tillegg til enkelte Bunnpris, Spar, Joker, Coop Mega og Coop OBS. Pinnekjøttet er Nyt Norge-merket. Les mer om produktene i serien «Vår fineste jul» og få flere oppskrifter [her](#).

Ingredienser

Øldampet pinnekjøtt med rotmos

Gilde Pinnekjøtt 2 kg

Øl 0,5 l

Poteter 8 stk

Dijonsennep

Tyttbærsyltetøy

Persille (grovhakket)

Kålrotmos

Kålrot 1 stk

Gulrøtter 2 stk

Smør 75 g

Kremfløte 0,5 dl

Kajennepepper

Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose