

Artikler

## Birgers råd til vellykket pinnekjøtt - Slik lykkes du med Pinnekjøttet



Mange vestlendinger vil nok hate meg for et av tipsene!

Julen nærmer seg

For mange betyr det forberedelser til årets mest betydningsfulle måltid - julemiddagen. For en god del er pinnekjøtt det som skal serveres, og her er Gilde-kokkens tips for å sikre en vellykket rett.

Den vestlandske favoritten, pinnekjøtt, er utrolig velsmakende, og det beste av alt er at retten nesten lager seg selv! De fleste foretrekker pinnekjøttet saltet og tørket, men noen, spesielt de fra Voss-området, foretrekker også røkt pinnekjøtt.

Måten man damper det på kan variere, med noen som bruker bjørkepinner, andre som bruker rister, og noen til og med bruker poteter som rister som senere serveres ved siden av. Uansett hvordan du velger å tilberede pinnekjøttet, er kvaliteten på råvaren det viktigste grunnlaget for en vellykket rett, og Gilde har nettopp det kvalitetskjøttet du trenger.

Gilde tilbyr en serie kvalitetsråvarer kalt "Vår fineste jul," som inkluderer pinnekjøtt, tynnribbe, medisterkaker, julepølser, julesylte, roastbiff og skinkestek. Disse råvarene er alle av høyeste kvalitet og kommer fra norske bønder. Birger Frimo i Gilde, sier "Det er norske råvarer - fra norske bønder. Serien gjør det enkelt for deg å servere godt håndverk i julen."

## Våre ulike pinnekjøtt

Vår Fineste Jul Pinnekjøtt 1kg Pk

5000009600 | 1.000 kg

Pinnekjøtt Urøkt 1kg

5000004235 | 1.000 kg

Pinnekjøtt Røkt 1kg

5000003923 | 1.000 kg

Eldhus Pinnekjøtt Lam Kappet 1kg Pk

5000005866 | 1.000 kg

Pinnekjøtt av lammebog 1kg

5000008758 | 1.000 kg

Gourmetlam Pinnekjøtt Røkt 1,5kg

5000004383 | 1.500 kg

Gourmetlam Pinnekjøtt Urøkt 1,5kg

5000003667 | 1.500 kg

Klosterlam Pinnekjøtt 1kg

5000000986 | 1.000 kg

**Slik vanner du ut pinnekjøtt**

## Hvis du kjøper hel lammeside starter du med å kutte

Pinnekjøttet må skjæres opp før det vannes ut. Du kan kjøpe en hel lammeside og kutte opp pinnekjøttet selv, eller kjøpe ferdig oppdelt pinnekjøtt.

### Start utvanningen dagen før

Start dagen før middagen skal serveres og legg kjøttet i kaldt vann i 16-24 timer. Bruk rikelig med vann, og byttvann en gang underveis. Utvanningstiden varierer litt etter hvor mye kjøttet er tørket, tykkelsen på kjøttstykkene og temperatur på vannet. Smak på kjøttet for å kjenne om du synes det er godt nok vannet ut. Smaken er som kjent variert, og når det gjelder pinnekjøtt er det mange variasjoner på hva folk liker best.

### Utvanningstabell for ulike resultat:

	Utvanningstid	Utvanningstid	Utvanningstid	Utvanningstid
	12 timer	16 timer	24 timer	30 timer
	Saltmengde	Saltmengde	Saltmengde	Saltmengde
Tørt	9,4	9,4	9,4	9,4
Utvannet	7,3	5,5	5	4,2
Dampet	8	6	5,5	4,6

Utvannet på kjølerom. Bytte vann en gang underveis

Dampetid 3,5 timer				
--------------------	--	--	--	--

## Temperatur på vannet

Lunkent vann gir raskere utvanning, så hvis du er sent ute kan du bruke varmt vann. Bruk et termometer, og sjekk at vannet holder en temperatur på rundt 37 grader. Bytt vannet ofte, minst hver halvtime. Etter ca. 3-4 timer kan du smake på kjøttet for å kjenne om det er godt nok vannet ut.

## Når pinnekjøttet er ferdig utvannet

Når pinnekjøttet er ferdig utvannet, er det tid for å dampkoke det i en kjele med vann sammen med bjørkepinner. Prøv en av våre oppskrifter lenger ned på denne siden for et sikkert resultat!

Ønsker du å gå metodisk til verks, så har vi i Gilde laget en utvanningsoversikt du med hell kan følge:

Tørt pinnekjøtt fra Gilde inneholder 11 gram salt (per 100 gram vare). Bytter du kjølig vann én gang og vanner ut i 24 timer, for deretter å dampe pinnekjøttet i 2,5 timer, er saltmengden halvert til 5,5 gram. Ved 16 timers utvanning er saltmengden etter damping 6 gram, og ved 30 timer 4,6 gram. Skulle du være uvanlig glad i saltsmak, er det 8 gram salt i dampet pinnekjøtt hvis du vanner ut i 12 timer.

## Kvalitet og smak henger nøye sammen

Når kvaliteten er god, smaker produktene også godt. Gilde er et samvirke eid av over 16 300 norske bønder, og produktene deres lages utelukkende av 100 prosent norsk kjøtt fra disse bøndene. Juleserien "Vår fineste jul" erintet unntak.



### Tilberedning av pinnekjøttet

Når det kommer til selve tilberedningen av pinnekjøttet, finnes det både tradisjonelle og moderne metoder. Gildekokken foretrekker en litt utradisjonell metode, hvor han trekker pinnekjøttet i kraft. Birger påpeker:

– *"Mange vestlendinger vil nok hate meg for dette ... Men jeg trekker pinnekjøttet i kraft!"*

Frimo forklarer: "Jeg tar pinnekjøttet ut av vannet det har ligget i, og tilsetter deretter nytt vann og én buljongterning per halvliter nytt vann. I gryta har jeg også litt purreløk, gulrot, selleri og timian. Jeg lar det koke opp, så skummer jeg det, og så koker jeg det i noen timer på lav varme."

Ifølge Frimo er dette en Østlands-måte å tilberede pinnekjøtt på. Til slutt tilsetter han persille og smør i kraften, som serveres ved siden av pinnekjøttet.

Han hevder at denne metoden gir verdens beste pinnekjøtt, og hans egne barn er enige i det!

Pinnekjøtt i seg selv er imidlertid ikke en fullverdig julemiddag. Du trenger også tilbehør. På en pinnekjøttallerken finner du vanligvis poteter, rotmos og vossakorv. Ofte blir det mat til overs, så nedenfor finner du noen av Gildes beste oppskrifter for å bruke restene.

Du kan også utforske flere deilige oppskrifter fra Gilde for dine julesamlinger rundt middagsbordet.

### Slik bruker du opp restene etter pinnekjøttet





- - - - -

## Pinnekjøttpizza med juletopping

30m Middels 4 pers.



- - - - -

## Juletaco med pinnekjøtt

1t Lett 4 pers.



- - - -

## Varmende pinnekjøttssuppe

2t 40m Lett 8 pers.



- - - - -

## Tortellini med pinnekjøtt og parmesan

1t 30m Middels 2 pers.

Få mer inspirasjon til årets jul

Konsept

## Alle våre juleoppskrifter!

La deg bli inspirert til årets julemåltider



# Alt om ribbe til jul!

Konsept

# Julelunsj spesial

Konsept

# Julelunsj

Konsept

# Vår fineste jul

Produktserie