

Pinnekjøtt med kårabistappe og poteter



Pinnekjøtt etter klassisk norsk oppskrift. Blir julestemning av dette!

1

Begynn med pinnekjøttet

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 liggetiden.

2

Damp pinnekjøttet

Når pinnekjøttet er ferdig vannet ut, legger pinner eller rist i bunnen av kjelen og heller på vann til rett under risten eller pinnene.

Damp pinnekjøttet under lokk i ca. 3. timer eller til kjøttet løsner fra benet.

3

Kålrabistappe

Kutt kålrot og gulrøtter i grove biter og kok opp til de er møre. Kok opp poteter i samme slengen i en annen gryte.

Bruk stapper for å lage stappen etter grønnsakene har blitt møre. Velg selv hvor grovt du ønsker stappen skal være.

tilsett fløte etter ønske og smak til med salt og pepper

4

Damp vossakorv

Når pinnekjøttet nærmer seg ferdig dampet, legger du vossakorven over pinnekjøttet i kjelen og lar det dampe i ca. 10 minutter.

Et tips for at pølsene ikke skal sprekke opp under dampingen er å stikke noen hull i skinnet med en gaffel eller tannpirker i pølsen.

Skjær opp vossakorven i passelige biter før servering.

5

Server

Server deilig norsk pinnekjøtt med kålrabistappe, vossakorv og poteter. Bruk kraften i bunnen av kjelen som saus.

Vel bekomme og god jul, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Pinnekjøtt	2 kg
Vossakorv	2 pk
Kålrot	3 stk
Gulrøtter	2 stk
Fløte	1 stk
Salt & Pepper	
Små poteter	8 stk
Rosmarin	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose