

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pinnekjøtt med rotmos og saus

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Tips: Du kan dele 50/50 mellom øl og vann i kjelen fremfor bare å bruke vann for å få litt mer smak.

Vann ut pinnekjøttet i vann over natten i romstemperatur. Fyll en stor kjele med bjørkepinner og fyll på vann i høyde med dette. Legg i pinnekjøttet og la det dampe under lokk på svak varme i ca 3 timer. Pass på så det ikke koker tørt! – etterfyll med vann eller øl. Ønsker du å dampe vossakorv med pinnekjøttet legger du de i de siste 15 minuttene.

2

Skrell og gjør klar grønnsakene

Skrell og del kålrabi, søtpotet og gulrøtter i biter og kok de møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og mos de grovt. Ha i fløte og smør og smak til med salt og pepper. Tips: godt med litt smørstekt hvitløk oppi også!

Kok opp potetene.

3

Gjør klar sausen og server

Kok opp sjenen med sennep, fløte og pepper og rør ut maizena i litt kaldt vann og tilsett under omrøring slik at du får en tykkere saus. Smak til med appelsinsaft.

Server pinnekjøttet på et fat med rosmarin, med rotmos, poteter og deilig saus til.

Husk at du kan servere en frisk julesalat til også for et lettere preg på retten.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Bjørkepinner

Pinnekjøtt 2 kg

Vossakorv 350 g

Mandelpoteter 3 stk per hode

Rosmarin 1 stk

Rotmos

Kålrabi 1 kg

Søtpotet 1 stk

Gulrøtter 2 stk

Vann 1 l

Smør 4 ss

Fløte 1 dl

Salt & Pepper

Saus

Sjy

Stjerneanis 1 stk

Dijonsennep 2 ss

Kremfløte 2 dl

Maizena 1 ssa

Appelsin 1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep