

HVORDAN LAGE PINNEKJØTT

1 ribbeside

2 kg salt, grovt, fint eller blandet.



Bestill pinnekjøttssiden noen dager før salting. Den kan bestilles i en slakterbutikk eller butikk med ferskvareprofil.



Siden renskjæres for blodig kjøtt og fett. Ta ut ryggmargen.



Bruk skaftet av en teskje for å skrape ut restene av ryggmargen



Strø på salt og gni det godt inn i kjøttet. (Masser det godt inn) Pass på at det fester seg på enden av kammen, nakken og der ryggmargen var.



Strø salt i bunnen av et kar, og legg den godt saltet ribben med buen opp.
Strø salt over, så ribben dekkes.
Settes kjølig (8 - 10⁰ C) i tre dager



Snu ribbesiden en gang per dag.



Etter 3 dager:
Ta opp ribben, skyll av saltet.



Tørk godt av med et papirhåndkle.



Lag et hull i nakken og tre en hyssing gjennom og lag en løkke.
Heng den opp på et luftig og helst kjølig sted i 6 - 8 uker.
Ta en sjekk minst annen hver dag, for å kontrollere at kjøttet spekes.