

Pinnekjøtt

Bytt ut pinner med poteter

Koking av pinnekjøtt på en annen måte:

Beregn ca. 350 - 400 g pr. person.

Vann ut i rikelig vann i ca. 12 – 24 timer i romtemperatur. Utvanningstiden varierer litt etter hvor mye kjøttet er tørket, tykkelsen på kjøttstykkene og temperatur på vannet. Lunkent vann gir raskere utvanning. Pinnekjøtt av sau bør dampes litt lenger enn pinnekjøtt av lam.

Vask og skrell potetene. Legg dem i bunnen av kjelen, og fyll på med vann til potetene dekkes. Legg pinnekjøttet oppå.

La pinnekjøttet trekke på svak varme i 2 – 3 timer eller til kjøttet løsner fra beina.

Sjekk av og til at det ikke tørrkokes, etterfyll med vann om nødvendig.

Serveres på varm tallerkener sammen med julepølser, kålrotstappe, sju og kokte poteter.

