

## Pinnekjøtt

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.

Legg en metallrist eller bjørkepinner uten bark i bunnen av en vid kjele. Fyll på vann så det står i høyde med risten. Legg pinnekjøttet over og la det dampkoke på svak varme i ca. 2 -3 timer, eller til kjøttet løsner fra beina. Ha på lokk under hele prosessen. Pass på så det ikke koker tørt (etterfyll med litt vann om nødvendig).

Pinnekjøttet kan om ønskelig brunes lett i stekeovnen etter damping. Legg pinnekjøttet på rist over langpannen. Settes høyt i ovnen på sterk varme eller grill. Følg med at det ikke blir brent

En klassisk tabbe i julestresset er å glemme å vanne ut pinnekjøttet. Har du ikke mulighet til å endre planer og servere pinnekjøttet en dag senere, finnes det en kriseløsning. Ha pinnekjøttet i en kjele og fyll denne med kaldt vann. Varm sakte opp til kokepunktet og la det trekke til kjøttet slipper beina. Dette er ikke den ideelle måten å gjøre det på. Med denne løsningen er det lurt å gjøre klart ekstra drikkevarer, da det kommer til å smake litt saltere enn vanlig.

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

