

Tilberedning av pinnekjøtt



Her gir vi deg de beste tipsene for å tilberede våre storhusholdningsvarianter av pinnekjøtt; Enten om du foretrekker speket, gryteklart eller ferdig kokt.

Ønsker du tips til tilberedning av pinnekjøttet på hjemmekjøkkenet, sjekk ut gode tips på gilde.no

Fra bunnen av - speket pinnekjøtt

Beregn 350-400g pinnekjøtt pr. person

Legg pinnekjøttet i rikelig med kaldt vann og vann ut i 12-16 timer. Vannet byttes en gang. Pinnekjøttet dampkokes på rist under tett lokk i 2-3 timer, og er ferdig når det løsner lett fra beinet. Unngå tørrkoking. For de som liker pinnekjøttet sprøtt, kan det legges i stekepanne eller under grillen en kort stund før servering.

[Pinnekjøtt av lam kappet vestlandskvalitet](#)

[-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 190306](#)

Pinnekjøtt lam, kappet - mindre tørket

-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 1966977

Pinnekjøtt av lam hele pinner

[-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 198937](#)

[Eldhusrøkt Pinnekjøtt](#)

[-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 2406338](#)

Gjør noe av jobben selv - gryteklart pinnekjøtt

Vårt ferdig-utvannede pinnekjøtt er klart til å dampes. Legg pinnekjøttet på bjørkepinner dekket med vann eller bruk rist. Bruk en kjele med lokk og la det dampe i 2-3 timer. Unngå tørrkoking. Kjøttet er klart når det løsner lett fra bena.

[Pinnekjøtt gryteklart](#)

[-30 til -18°C | 3.5 kg | EPD nr. 5882840](#)

Helt ferdig - ferdig kokt pinnekjøtt

Vårt ferdigkokte pinnekjøtt trenger kun oppvarming. Du kan dampe det i ovn på 95°C i 20-25 minutter eller i kjele på bjørkepinner dekket med vann, ev. rist i 20-25 minutter.

Ikke glem tilbehøret!

Vossakorv ring 350g

-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 1025212

Vossakorv u/skinn 63g

[-30 til -18°C | 2.5 kg | EPD nr. 1212398](#)

[Eldhusrøyt Gardspølse 300g](#)

[-30 til -18°C | 1.8 kg | EPD nr. 2408409](#)

Kålrotstappe

0 til 4°C | 2.5 kg | EPD nr. 5838339