

Oppskrift

Martins pinnekjøtt med hjemmelaget kålrabistappe



Legg pinnekjøttet i rikelig med kaldt vann. (10 – 12 timer på pinnekjøtt som er tørket ca 25 % og 12-16 timer på pinnekjøtt tørket ca 35 %.) Vannet bør byttes en gang.

2

Pinnekjøttet dampkokes på rist under tett lokk (Personlig bruker jeg gjerne en stor fiskekjele) i 2-3 timer og er ferdig når det løsner lett fra beinet. Det er viktig å unngå tørrkoking.

3

Etter at pinnekjøttet er ferdig dampet, steker jeg pinnene på god varme i 50/50 smør og olje med fettsiden ned i en stekepanne. Da får man «crispet» opp fettene, og får en helt ny kulinarisk opplevelse!

Martin serverer pinnekjøttet sammen med mjølne poteter, hjemmelaget kålrabistappe, pinnefett, øl og akevitt.

Skrell og kutt kålrabien i grove terninger. Kålrabien kokes så ordentlig mør i en stor og vid kjele. Tilsett de skrelte potetene når kålrabien er halvkokt (ellers forsvinner de). Sil av vannet og damp kålroten godt på platen, mens du rister på pannen.

Stampe/stauke/mose potetene til de fleste bitene er moset (dette gjør eg alltid for

hånd).

4

Tilsett smøret og rør inn pinnefett til stappen får ønsket konsistens. Smak tilslutt til med sort pepper, nymalt muskatnøtt og juster smaken med salt til slutt.

Produkter i denne oppskriften

Gryteklart Pinnekj. Lam 5kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde pinnekjøtt

Hjemmelaget kårabistappe

Kålrabi 3 kg

Poteter 2,5 stk

Pinnefett 1,5 dl

Muskat

Hjemmelaget kårabistappe

Pepper

Salt