

Pinnekjøtt med kålrotstappe

Vi synes pinnekjøtt av kje smaker veldig godt tilberedt på tradisjonelt vis.

Porsjoner: 4

Du trenger:

Ca 1,2 kg pinnekjøtt

Poteter

Kålrotstappe

Kokekraft fra pinnekjøttet

Flatbrød

Eventuelt Tynsetpølse

som tilbehør



Slik gjør du:

Legg pinnekjøttet i en rom kjele kvelden før det skal spises. Fyll opp dobbelt med vann, og la stå natta over i romtemperatur (14-16 timer). Legg bjørkepinner nederst i en kjele, stable pinnekjøttet oppover i kjelen og fyll på med vann slik at bjørkepinnene dekkjes. La dampe/koke med lokk i ca 2,5 timer. Noen foretrekker å legge pinnekjøttet utover et stekebrett like før servering og gi det 10 minutter under grillen for å få en litt sprø overflate.

Kålrotstappe:

- 1 kålrot (ca 1 kg)
- 2 store gulrøtter
- 3 mandelpoteter
- 50 gr smør
- 1 dl kremfløte
- 2 ts salt
- 1 ts sukker
- ¼ ts pepper
- Event. litt kokekraft fra pinnekjøttet

Slik gjør du:

1. Skjær kålroten, gulrøttene og potetene i store biter og kok dem møre i saltet vann.
2. Hell av kokevannet og mos grønnsakene.
3. Tilsett smør, kremfløte, salt, sukker og pepper og hold stappa varm på svak varme.