

PINNEKJØTT

VÅRE aller BESTE OPPSKRIFTER

Alt til jul
BILLIG
hos KIWI

KIWI mini
pris

Alt til jul
BILLIG
hos KIWI

Klassisk pinnekjøtt MED VOSSAKORV OG KÅLROTSTAPPE

4
PERS.

PINNEKJØTT OG VOSSAKORV

- Pinnekjøtt, 400-500 g per person
- Bjørkepinner eller rist
- 1 Vossakorv

DAGEN FØR: Utvanning, se anvisning på pakken.

SAMME DAG: Fyll kjelen med vann opp til bjørkepinnene eller risten. Pinnekjøttet skal ikke være i nærkontakt med vannet, kun dampen.

Damp kjøttet på svak varme under lokk i 2,5 til 3 timer. Pass på at ikke alt vannet dampes bort, og fyll på med mer vann når det er nødvendig. Kok gjerne vannet du skal etterfylle med, så overgangen blir sømløs.

Når kjøttet løsner fra beina, er pinnekjøttet klart. Sil kraften som har dannet seg i kjelebunnen og server som sjysaus.

Biter av Vossakorv kan dampes sammen med pinnekjøttet det siste kvarteret før du serverer maten.

KÅLROTSTAPPE

- 1 kg kålrot
- 3 gulrøtter
- 3 poteter
- 1 dl kremfløte
- 4 ss smør
- Salt
- Nykvernet pepper

Skrell og del kålrot, gulrøtter og poteter i grove biter. Kok dem møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og la grønnsakene dampe seg tørre før du moser dem.

Ha i kremfløte og smør, og smak til med salt og pepper.

KIWI mini
pris

Alt til jul
BILLIG
hos KIWI

Pinnekjøtt med brunet smør

MED ROTMOS, BAKT HVITLØK & OVNSSTEKTE POTETER

4
PERS.

PINNEKJØTT

- Pinnekjøtt, 400-500 g per person
- Bjørkepinner eller rist

DAGEN FØR: Utvanning, se anvisning på pakken.

SAMME DAG: Fyll kjelen med vann opp til bjørkepinnene eller risten. Pinnekjøttet skal ikke være i nærkontakt med vannet, kun dampen.

Damp kjøttet på svak varme under lokk i 2,5 til 3 timer. Pass på at ikke alt vannet dampes bort, og fyll på med mer vann når det er nødvendig. Kok gjerne vannet du skal etterfylle med. Når kjøttet løsner fra beina, er pinnekjøttet klart. Rens kraften som har dannet seg i kjelebunnen gjennom en sil og server som sjysaus.

Server pinnekjøttet oppå rotmosen og topp med tranebær og hakkede hasselnøtter. Hell over brunet smør og avslutt med finhakked kruspersille.

ROTMOS OG OVNSBAKT HVITLØK

- 1 hvitløk
- 1 kålrot
- 2 gulrøtter
- 2 ss smør
- 1 dl kremfløte
- Salt

Forvarm ovnen til 200 grader.

Del hvitløken i to på tvers og bak den med snittsiden ned til den er helt myk, ca. 20 minutter. Klem ut innmaten. Skrell kålroten og gulrøttene, kutt dem i små terninger og kok dem møre i lettsaltet vann. Hell av vannet, tilsett hvitløk, fløte og smør, og mos det til en jevn stappe. Smak til med salt.

POTETER, BRUNET SMØR OG TOPPING

- 400 g poteter
- 2 ss smør
- 50 g tørkede tranebær
- 60 g hasselnøtter
- 1 liten neve kruspersille

Kok potetene møre i lettsaltet vann eller stek dem i ovnen på 200 grader i ca. 30 minutter med litt salt og olivenolje. Smelt smøret i en kjele på middels varme og rør til det skummer. Når skummet legger seg, og smøret får en gyllenbrun farge og en nøtteaktig lukt, er det ferdig.

KIWI mini
pris

Alt til jul
BILLIG
hos KIWI

Hoisin-glasert pinnekjøtt

MED OVNSBAKTE GULRØTTER & SJALOTTLØK

4
PERS.

PINNEKJØTT

- Pinnekjøtt, 400-500 g per person
- Bjørkepinner eller rist
- 2 ss hoisinsaus
- 2 ss honning
- 1 ss soyasaus
- 0,5 ts chilipulver
- 0,5 dl sesamfrø
- 1 neve frisk koriander

DAGEN FØR: Utvanning, se anvisning på pakken.

SAMME DAG: Fyll kjelen med vann opp til bjørkepinnene eller risten. Pinnekjøttet skal ikke være i nærkontakt med vannet, kun dampen.

Damp kjøttet på svak varme under lokk i 2,5 til 3 timer. Pass på at ikke alt vannet dampes bort, og fyll på med mer vann når det er nødvendig. Kok gjerne vannet du skal etterfylle med. Når kjøttet løsner fra beina, er pinnekjøttet klart. Rens kraften som har dannet seg i kjelebunnen gjennom en sil og server som sjysaus.

Forvarm ovnen til 200 grader, over- og undervarme. Rør sammen hoisinsaus, honning, soyasaus og chili. Spre kjøttet utover et stekebrett, pensle på sausen og stek i ca. 5 minutter til det har fått en mørk, gyllen skorpe, men ikke blitt tørt. Strø over sesamfrø og server med ovnsbakte grønnsaker, ris og frisk koriander.

OVNSBAKTE GULRØTTER OG SJALOTTLØK

- 1 pose sjalottløk
- 6 gulrøtter
- 50 g smør
- 2 ss epl-sideddikk
- 2 ss sukker
- Flaksalt

Forvarm ovnen til 200 grader.

Rens løken og skrell og del gulrøttene i to på langs. Smelt smøret i en kjele. Når det bobler, rør du inn eddik og sukker og lar det putre et par minutter. Legg grønnsakene på et stekebrett og hell sausen over. Vend grønnsakene godt inn i sausen og strø over et par klyper salt. Fordel dem godt utover, med snittsiden ned, og bak i ca. 45 minutter til de har fått en gyllen skorpe.

- 2 poser boil-in-bag jasminris

Kok risen etter anvisning på pakken.

KIWI mini
pris

Restemat av
PINNEKJØTT



Rødbettartar

MED SPRØSTEKT PINNEKJØTT

4
PERS.

- 500 g pinnekjøttrester, rensset
- 500 g havsalt
- 500 g rødbeter
- 2 sjalottløk
- 1 ss kapers
- 1 liten neve kruspersille
- 4 ss mandler
- 1-2 ts dijonsennep
- 2 ss olivenolje
- Flaksalt
- Nykvernet pepper

Forvarm ovnen til 200 grader.

Fordel saltet i to små hauger på et stekebrett, legg på rødbetene og bak dem i ca. 50 minutter, til de er helt møre. Avkjøl, børst av saltet, skrell og hakk dem fint. Hakk sjalottløk, kapers, persille og mandler. Bland alt sammen i en bolle med sennep, olivenolje, flaksalt og pepper.

Riv pinnekjøttet opp i små biter og stek dem sprø i litt olje i en stekepanne.

Anrett rødbettartaren på tallerkener, toppet med pinnekjøtt og litt finhakket persille.

TILBEHØR

prøv noe nytt til pinnekjøttet

4
PERS.



RØDKÅLSLAW

- 1 stor gulrot
- 1/2 rødkål
- 3 røde epler
- 1 granateple
- 1 vårløk
- 1 ss dijonsennep
- 2 ss majones
- 3 ss Drømmelett
- 2 ss sitronsaft
- 1/2 ss salt
- 1/4 ts nykvernet pepper
- 1/2 potte persille

Riv gulroten og rødkålen med et rivjern. Skjær eplene i tynne staver. Rens og skjær vårløken i tynne skiver. Bland sennep, majones, Drømmelett og sitronsaft i en salatbolle. Smak til med salt og pepper. Vend inn kålen, eplene og vårløken. Finhakk persillen og strø over. Server pinnekjøttet med lune poteter, rødkålslaw og litt ekstra bbq-saus. Dryss granateplekjerner over kjøttet.

HASSELBACKPOTETER

- 800 g poteter
- 2 ss olivenolje
- 4 ss meierismør
- 1 ts salt
- 1/2 ts nykvernet pepper
- 4 stilker timian

Forvarm ovnen til 210 grader. Skrell og skjær jevne snitt i potetene så de er skivet, men henger sammen helt nederst. Legg gjerne en tynn sleiv eller pinne bak potetene når de skjæres, da er det lettere å ikke skjære igjennom poteten. Legg potetene i en ildfast form, pensle dem med olje og strø over salt og pepper. Legg en smørklatt på hver potet og stek dem i ovnen i ca. 45 min., eller til potetene er møre og har fått en gyllen overflate. Dryss over finhakkede timianblader.

OVNSBAKTE RØDBETER OG DADLER

- 4 rødbeter
- 8 dadler
- Ca. 2 ss olivenolje
- Flaksalt og nykvernet pepper

Skrell rødbetene og skjær dem i grove båter på langs. Legg dem på et stekebrett, vend dem inn i et par skjær olje og fordel dem godt utover. Strø over salt og pepper. Bak dem i ca. 25 minutter, til de har blitt myke, men ikke fått særlig farge. Legg i dadlene og bak i ca. 10 minutter til, til rødbetene har fått fin farge i kantene.

SPRØ, OVNSBAKTE POTETER

- 650 g småpoteter
- Ca. 4 ss olivenolje
- Flaksalt og nykvernet pepper

Forvarm ovnen til 200 grader. Skrubbe potetene og legg dem på et stekebrett. Vend dem inn i olje og bak dem i ovnen til de er helt myke, ca. 40 minutter. Ta ut stekebrettet og klem potetene forsiktig flate med bunnen av et glass. Pensle dem med litt ekstra olje, strø over en klype salt og pepper og stek dem videre til de er sprø og gylne, ca. 10 minutter.

RØDBETRØMME

- 2 dl lettrømme
- 1/4 sitron
- 2 båter ovnsbakte rødbeter
- 1 liten neve frisk timian
- Flaksalt og kvernet pepper

Kjør sammen rømme, sitronsaff, rødbet og timianblader (spar litt til servering) med stavmikser. Smak til med salt og pepper

