

Vestlandstradisjoner

Pinnekjøtt er smakfull julemat, og serveres gjerne med en grov pølse, rotmos og kokte poteter. Vi har i år vagt en lokal produsent med lam fra høyfjelle på Østlandet.

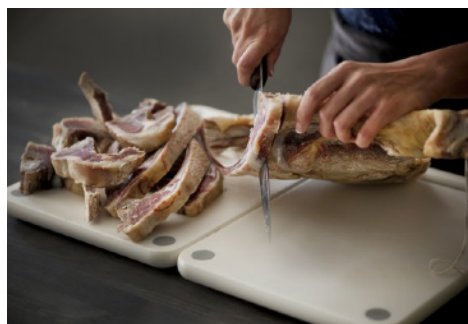
Høyfjellslam, lokalt produsert av lam som har beitet i Nord-Gudbrandsdalen, røkt og urøkt
Kr 394/kg

Vossakorv – Tradisjonell, grov pølse uten unødvendig tilsetning. 350gr
Kr 83/stk

Bondekonas stekepølse – Vår egen grove svinepølse, knallgod til pinnekjøtt.
Kr 214/kg

Smalahove – førjulsmat fra vestlandet.
Kr 289/stk

Rosenberg



Mengdeberegning:

Pinnekjøtt: 350-500g/pers

Pølse til pinnekjøtt: 100g/pers

Smalahove: 1/2 hode/pers

Oppskrift:

Vann pinnekjøttet ut i rikelig med vann. Alt fra 12 timer til 30 timer er vanlig, men vi vil foreslå ca 24 timer.

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 sett på lokk. Damp pinnekjøttet på svak

varme i ca. 3 timer. Pass på så det ikke koker tørt, fyll eventuelt på med mer vann. Biter av Vossakorv kan dampes sammen med pinnekjøttet de siste 15 minuttene.

Du kjenner at pinnekjøttet er ferdig ved at kjøttet slipper benet.

Tips: Vår Bondekonas stekepølse er en veldig god pølse til pinnekjøtt og gjør måltidet til en enda mer lokal variant.

For bestilling: www.rosenberg-spiseforretning.no/jul