

Vestlandstradisjoner

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

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

Kr 424/kg

Vollakorv – vårt nyeste tilskudd! Grov pølse med svine-, storfe- og lammekjøtt, smaksatt med allehånde

Kr 255/kg

Vossakorv – Tradisjonell, grov pølse uten unødvendig tilsetning, 350gr

Kr 92/stk

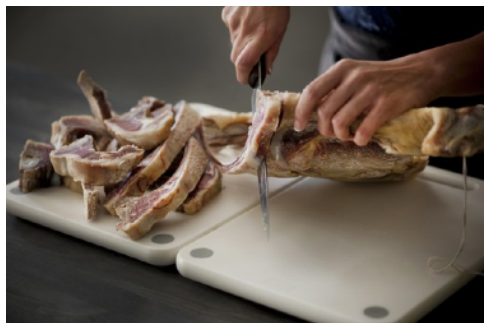
Smalahove – førjulsmat fra vestlandet.

Kr 315/st

Bondekonas stekepølse – Vår egen grove svinepølse, knallgod til pinnekjøtt.

Kr 244/kg

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

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