**Kokt pinnekjøtt**

Noen liker dampet, og noen liker kokt. Kokt pinnekjøtt gir et saftigere og mer smakfullt pinnekjøtt. Selv om det heter kokt, så skal det selvfølgelig ikke koke. Skal kun syde under kokepunktet. Og bruker du vårt nydelige pinnekjøttkrydder i vannet. Ja, da får du en ekstra nydelig smak på kjøttet. Vil du dampe kjøttet, så kan du også bruke dette krydderet. Er også veldig godt i kålrotstappen i stede for pepper. Pinnekjøtt serveres med mandelpotet

Her har jeg brukt urøkt pinnekjøtt fra Vossakjøt. Du bestemmer selv hvilket pinnekjøtt du ønsker å bruker.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

1.6-2 kg pinnekjøtt (4-500 gram per person)

2 ss pinnekjøttkrydder per liter kokevann

Mandelpotet til 4 personer

**Kålrotstappe**

900 gram kålrot

100 gram gulrot

1 dl fløte

1 ss smør

2 ts salt

1 ts pinnekjøttkrydder

**Pinnekjøttsaus** (valgfritt)

3 dl av pinnekjøttkraften

2 dl fløte

1 ss Maizena (mer etter ønske)

Gressløk

Salt og pepper etter ønske

**Slik gjør du**

Følg anvisning på pakken for utvanning av pinnekjøtt.

Legg pinnekjøttet i en kasserolle. Fyll på vann til det dekker kjøttet. Kan bruke vannet kjøttet har blir utvannet i også. Tilsett 2 ss pinnekjøttkrydder per liter vann du bruker. Kok opp og skru ned varmen. Kjøttet skal kun syde under kokepunktet. Sjekk kjøttet etter 1.5 time, det bruker å holde ved koking.

Legg pinnekjøttet på et stekebrett, gjerne på en rist eller i en ildfast form. Pinnekjøttet kjører jeg på 250 grader i stekeovnen i ca. 5 minutter før servering. Noen liker honning på, noen liker litt sukker på, men jeg bruker ingenting. Vil beholde den gode smaken fra kjøttet og pinnekjøttkrydderet.

**Kålrotstappe**

Skrell og del opp kålrot og gulrot i mindre biter. Kokes møre i en kasserolle med vann

Mos grønnsakene og bland inn smør og fløte. Kan bruke kraften fra pinnekjøttet i stede for om du ønsker. Mye god smak der. Så smaker du til med krydder

**Pinnekjøttsaus**

Du kan selvfølgelig bare servere pinnekjøttkraften ved siden av, mange foretrekker det. Jeg lager en liten saus på kraften. Syns det smaker fantastisk til.

Sil av kraft og ha 3 dl av den og 1 dl fløte i en kasserolle og kok opp. Rist ut maizena med den andre dl fløte og jevn kraften. Smak til med krydder og ha oppi frisk gressløk

Da er det bare å servere