**Utvanning og damping av pinnekjøtt**

**Ferdig pinnekjøtt er saltet, tørket og kanskje også røkt, og er helt avhengig av å vannes ut før tilberedning.**

Hvor lenge pinnekjøttet skal vannes ut og dampes for å bli perfekt, finnes det mange meninger om. Ofte er det regionale forskjeller i hvor salt man foretrekker kjøttet og hvor salt kjøttet i utgangspunktet er når det er tørket.

Det som skjer ved utvanning er at kjøttet får tilbake sin naturlige væskebalanse og at saltmengden reduseres. Om du har tilberedt pinnekjøtt i årevis og er fornøyd med en viss utvanningstid, er det ingen grunn til å endre på dette. Årelang testing av utvanningstider, vanntemperatur og dampetid har ført fram til anbefalinger vi i MatPrat står inne for. Dette er tider som vil gi et godt resultat uansett. Huskeregelen er 30-3. Det vil si 30 timer utvanning og 3 timer damping.

SLIK GJØR DU

1. Del pinnekjøttsiden langs hvert ribben. Vann ut i rikelig vann i ca. 30 timer i romtemperatur. Utvanningstiden varierer litt etter hvor mye kjøttet er tørket, tykkelsen på kjøttstykkene og temperatur på vannet. Lunkent vann gir raskere utvanning. Pinnekjøtt av sau bør dampes litt lenger enn pinnekjøtt av lam.

2. 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 la det dampkoke på svak varme i ca. 3 timer, med lokket tett på. Pass på så det ikke koker tørt (etterfyll med litt vann om nødvendig). Skal du servere grove julepølser eller vossakorv til pinnekjøttet, kan pølsene dampe sammen med pinnekjøttet de siste 15-20 minuttene.

3. Pinnekjøttet kan om ønskelig brunes lett i stekeovnen etter damping. Legg pinnekjøttet på rist over langpannen, litt høyt i ovnen på sterk varme eller grill i ca. 5 minutter.

PORSJONSBEREGNING

Er pinnekjøttet tørt og klart til utvanning beregner du 400 g per person, og 500 g til storspisere. Er kjøttet ferdig vannet ut beregner du 530 g per person og 650 g til storspisere.

NØDLØSNING

En klassisk tabbe i julestresset er å glemme å vanne ut pinnekjøttet. Har du ikke mulighet til å endre planer og servere pinnekjøttet en dag senere, finnes det en kriseløsning. Ha pinnekjøttet i en kjele og fyll denne med kaldt vann. Varm sakte opp til kokepunktet og la det trekke til kjøttet slipper beina. Dette er ikke den ideelle måten å gjøre det på. Med denne løsningen er det lurt å gjøre klart ekstra drikkevarer, da det kommer til å smake litt saltere enn vanlig.