

Pinnebog dampet på mandelpotet og øl.

Denne oppskriften gir kokefaste poteter med en gyllen farge, og en fyldig og litt søt sky. Pinnebogen blir saftig og delikat.

Du trenger:

1 pakke pinnebog

Mandelpoteter til å fylle bunnen av kjelen

1 boks Vørterøl

1 boks øl (f.eks. Aas uten)

Legg pinnekjøttet i en kjele og fyll på med dobbel mengde kaldt vann. La stå til utvanning 15-20 timer i romtemperatur. Rør i kjelen noen ganger undervegs.

Legg vaskede mandelpoteter i bunnen av en kjele. Fyll over øl, og legg deretter det utvannede pinnekjøttet på toppen. Legg på tett lokk, og la småputre i 2,5-3 timer. Serveres med kålrabistappe.

