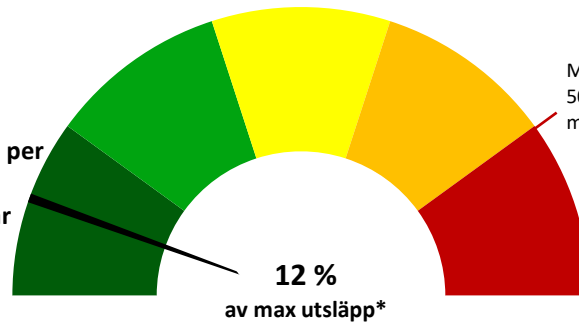


Morotsbiffar



< 60 g CO2e per portion morotsbiffar



* Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO2e per måltid (RISE)

1. Blanda torrt

2. Vätska

3. Olja

4. Fräst morot

	100 portion	
Mängd produkt	9,0	kg
Torr Simsubas - EKO	3,46	kg
Lökpulver	80	gram
Vitlökpulver	80	gram
Ingefära	35	gram
Salt	111	gram
Rökt paprikapulver	40	gram
Gurkmeja	35	gram
Vatten	3,71	kg
Tomatpure	90	gram
Vitvinsvinäger	42	gram
Rapsolja	0,73	kg
Morot	2,77	kg

Rekommenderad portionsstorlek är tempad produkt och snitt vid servering till förskola, grundskola och gymnasium.

Rekommenderad maxmängd i blandningskärl:

Varimixer:

20 liter – 70 portioner

40 liter – 180 portioner

60 liter – 250 portioner

Stimmer 220 liter – 500 portioner

Instruktion:

1. Fräs moroten på stekbord eller i ugnen i ca hälften av oljan tills ungefär hälften av vätskan i morötterna försvunnit.
2. Blanda de torra ingredienserna och väg upp resten av rapsoljan.
3. Tillsätt vatten, tomatpure, vitvinsvinäger och starta blandningen på låg fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart resten av rapsoljan.
4. Blanda därefter tills oljan gått in ordentligt och tillsätt sedan morotsblandningen och fortsätt blanda med låg till medel omrörning tills helt homogen blandning
5. Låg degen vila, minst 2 tim men går också att vänta över natten. Detta för att böror och linser i simsubasen ska kunna suga upp ytterligare vätska, vilket också ökar järntillgängligheten i maträtten
6. Forma biffar för hand eller i färsformare.
7. Tempa till 90 grader innertemperatur i 115 grader, 20 % fukt.