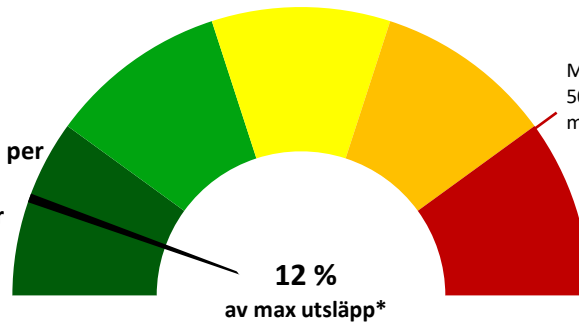


Svampbiffar



< 60 g CO2e per portion svampbiffar



* 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 svamp

	100 portion	
Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - EKO	2,94	kg
Svartpeppar	12	gram
Vitlökspulver	70	gram
Salt	130	gram
Vatten	3,00	kg
Japansk soja	90	gram
Tomatpure	60	gram
Vitvinsvinäger	29	gram
Dijonsenap	60	gram
Rapsolja	0,73	kg
Gul lök	1,17	kg
Färska champinjoner	4,4	kg
Havregryn	0,59	kg
Vatten till skällning	1,25	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. Skär champinjoner i små bitar eller grovriv på Hälde
2. Fräs lök i oljan ca 10 minuter och tillsätt sedan svampen. Fräs tills det mesta av vätska gått ur svampen.
3. Skålla havregrynen i minst 5 minuter.
4. Blanda de torra ingredienserna.
5. Tillsätt vatten, japansk soja, tomatpure, vitvinsvinäger, dijonsenap och starta blandningen på låg fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart svampblandningen.
6. Blanda därefter tills oljan gått in ordentligt och tillsätt sedan havregrynsskällningen och fortsätt blanda med låg till medel omrörning tills helt homogen blandning
7. Låt degen vila, minst 2 tim men går också att vänta över natten. Detta för att bönor och linser i simsubasen ska kunna suga upp ytterligare vätska, vilket också ökar järntillgängligheten i maträtten
8. Forma biffar för hand eller i färsformare.
9. Tempa till 90 grader innertemperatur i 115 grader, 20 % fukt.