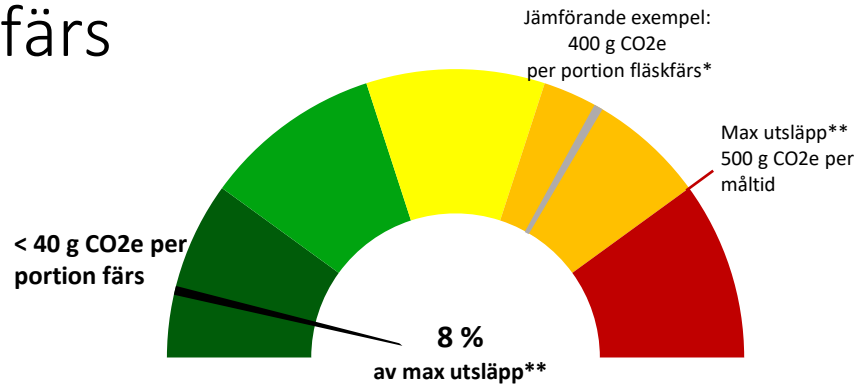


# Vegetarisk färs



\* Data från RISE, öppna listan

\*\* 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

	100 portion	
Mängd produkt	8,0	kg
Torr Simsubas SE	4,4	kg
Svartpeppar	18	gram
Salt	100	gram
Vatten	3,7	kg
Rapsolja	0,51	kg

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

Rekommenderad maxmängd i blandningskärl:

Varimixer:

20 liter – 80 portioner

40 liter – 200 portioner

60 liter – 300 portioner

Stimmer 220 liter – 500 portioner

## Instruktion:

1. Blanda svartpeppar och salt tillsammans med torra Simsubasen.
2. Väg upp olja
3. Tillsätt vattnet och starta sedan blandningen på låg till mellan fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart oljan.
4. Öka knådningen och knåda tills tydliga trådar.
5. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 88 grader innertemp i 120 grader, 20 % fukt. Låt svalna över natten.
6. Kör i köttkvarn med grov matris
7. Använd färsen direkt i en chili, köttfärssås eller liknande utan att steka den