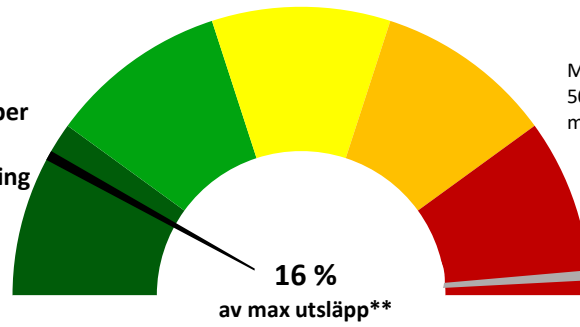


Vegetarisk kålpudding



< 80 g CO2e per portion veg. kålpudding



* Blandfärs. 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

4. Fräst vitkål

	100 portion	
Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - SE	2,39	kg
Lökpulver	60	gram
Vitlökpulver	60	gram
Svartpeppar	13	gram
Kryddpeppar	9	gram
Salt	90	gram
Rökt paprikapulver	20	gram
Timjan	13	gram
Vatten	2,61	kg
Tomatpure	60	gram
Vitvinsvinäger	34	gram
Mörk kinesisk soja	160	gram
Rapsolja	0,78	kg
Vitkål	10,5	kg
Ljus sirap	390	gram

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. Bryn vitkålen i hälften av oljan. Blanda in sirapen när vitkålen fått fin färg och låt svalna.
2. Blanda de torra ingredienserna. Väg upp ca hälften av vitkålsblandningen resten av rapsoljan.
3. Tillsätt tomatpure i lite av vattnet, sedan resterande vatten, vitvinsvinäger och mörk kinesisk soja och starta blandningen på låg till mellan fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart resten av rapsoljan.
4. Blanda därefter kraftigt tills oljan gått in ordentligt och tillsätt sedan den uppvägda vitkålsblandningen (hälften av total mängd) och fortsätt blanda tills helt homogen blandning.
5. Lägg ut ca 4 kg per bleck med lite av återstående vitkål i botten och resterande på toppen av blecket.
6. Tempa till 85 grader i 120 grader, 20 % fukt. Höj då temperaturen till 180 grader, 0 % fukt och tempa till 90 grader.
7. Efter tempning tillsätt 3 dl grönsaksbuljong och lite soja till varje bleck för att göra lite saftigare.