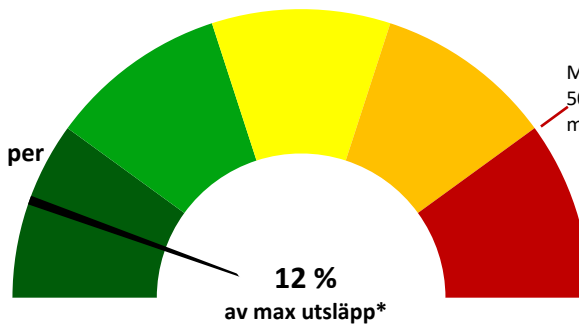


Korallbiff senap och örter



< 60 g CO2e per portion korallbiff



* 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, lök och kryddor

| | 100 portion | |
|------------------|-------------|------|
| Mängd produkt | 10,0 | kg |
| Torr Simsubas SE | 2,24 | kg |
| Korallbiffsbas | 1,62 | kg |
| Vitlökspulver | 80 | gram |
| Vitpeppar | 6 | gram |
| Socket | 50 | gram |
| Shiitakipulver | 13 | gram |
| Svartpeppar | 8 | gram |
| Salt | 90 | gram |
| Vatten | 5,1 | kg |
| Tomatpure | 19 | gram |
| Vitvinsvinäger | 22 | gram |
| Dijonsenap | 41 | gram |
| Japansk soja | 47 | gram |
| Rapsolja | 0,47 | kg |
| Gul lök | 1,40 | kg |
| Senapsfrö | 140 | gram |
| Oregano | 28 | gram |
| Timjan | 23 | gram |
| Mejram | 50 | gram |
| Salvia | 23 | 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. Fräs löken i rapsoljan. Tillsätt de färska kryddorna efteråt.
2. Blanda de torra ingredienserna.
3. Tillsätt vatten, japansk soja, tomatpure, vitvinsvinäger, dijonsenap och starta blandningen på låg fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart lökblandningen med örter.
4. Blanda på medel omrörning tills helt homogen blandning
5. 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
6. Forma biffar för hand eller i färsformare.
7. Stek biffarna i olja för att få fin stekyta.
8. Tempa till 88 grader i 120 grader, 20 % fukt.