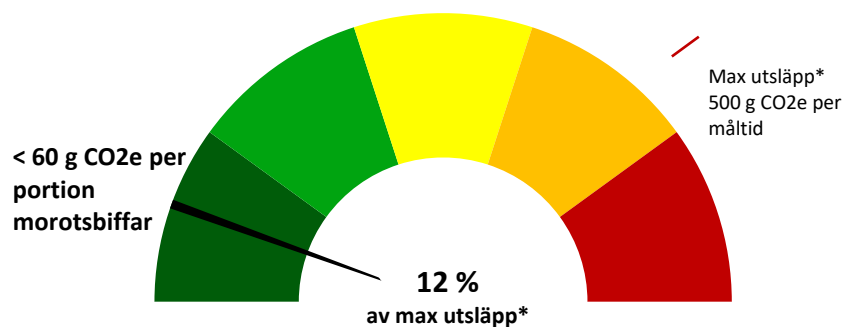


Morotsbiffar



* 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 - SE	3,4 kg	
Lökpulver	80 gram	
Vitlökpulver	80 gram	
Ingefära	40 gram	
Salt	85 gram	
Rökt paprikapulver	50 gram	
Gurkmeja	40 gram	
Vatten	3,7 kg	
Tomatpure	90 gram	
Vitvinsvinäger	50 gram	
Rapsolja	0,77 kg	
Morot	2,90 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. Blanda tomatpure och vitvinsvinäger i lite av vattnet och tillsätt tillsammans med resterande vatten och starta blandningen på låg fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart resten av rapsoljan.
4. Blanda därefter kraftigt tills oljan gått in ordentligt och tillsätt sedan morotsblandningen och fortsätt blanda tills helt homogen blandning
5. Forma biffar för hand eller i färsformare.
6. Stek biffarna i olja för att få fin yta
7. Tempa till 88 grader i 120 grader, 20 % fukt.