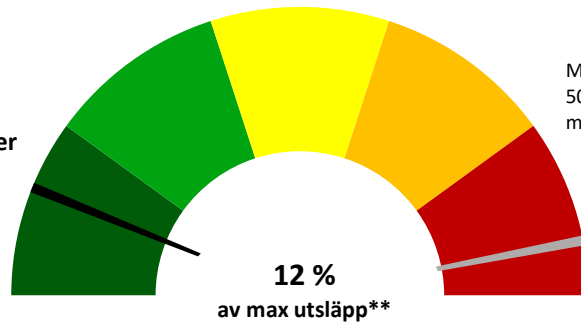


Vegetarisk pannbiff



< 60 g CO2e per portion veg. pannbiff



Max utsläpp**
500 g CO2e per måltid

Jämförande exempel:
>800 g CO2e per portion pannbiff*

12 %
av max utsläpp**

* 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

4. Olja

3. Fräst lök

	100 portion	
Mängd produkt	9,0 kg	
Torr Simsubas - SE	3,8 kg	
Vitlökspulver	80 gram	
Salt	80 gram	
Svampbuljong	50 gram	
Svartpeppar	19 gram	
Ingefära	23 gram	
Kryddpeppar	11 gram	
Rökt paprikapulver	23 gram	
Vatten	3,8 kg	
Vitvinsvinäger	50 gram	
Rapsolja	1,10 kg	
Gul lök	1,29 kg	
Tomatpure	90 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 hälften av oljan. Tillsätt tomatpuré sista minuten.
2. Blanda de torra ingredienserna. Väg upp resten av rapsoljan.
3. Tillsätt vatten och vitvinsvinäger, starta sedan 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 frästa löken och fortsätt blanda tills helt homogen blandning.
5. Forma biffar, antingen för hand eller i en färsformare.
6. Stek hastigt på stekbord eller motsvarande i rikligt med rapsolja och tempa sedan till 88 grader i 120 grader, 20 % fukt, alternativt tempa direkt på ipinium bleck