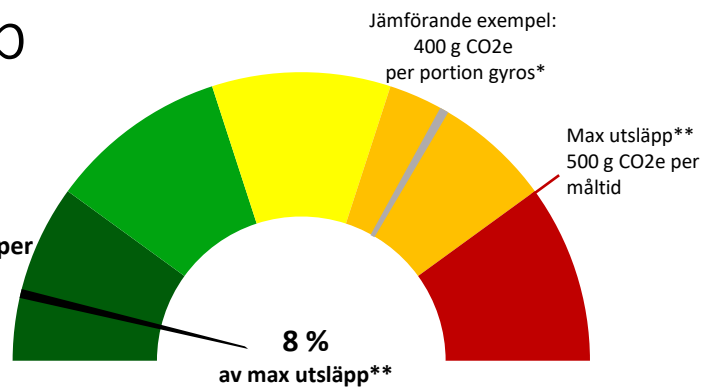


Vegetarisk kebab



< 40 g CO2e per portion veg. kebab



* Fläskkött. 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	7,5 kg	
Torr Simsubas - SE	3,4 kg	
Lökpulver	90 gram	
Vitlökpulver	90 gram	
Rökt paprikapulver	26 gram	
Spiskummin	80 gram	
Svartpeppar	18 gram	
Socker	40 gram	
Salt	60 gram	
Vatten	3,7 kg	
Mörk kinesisk soja	170 gram	
Tomatpure	100 gram	
Vitvinsvinäger	40 gram	
Rapsolja	370 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:

Receptet kan förenklas genom att ersätta kryddning med färdig kebabkrydda. Tomatpuré och vitvinsvinäger kan uteslutas men ger då mindre umami och rymd till den färdiga kebabben.

1. Blanda de torra kryddorna, och torra Simsubasen.
2. Väg upp rapsolja
3. Tillsätt vattnet, mörk kinesisk soja, tomatpure och vitvinsvinäger. Förblanda gärna tomatpurén i lite av vattnet.
4. Starta blandningen på låg till mellan fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart rapsolja. Öka knådningen och knåda ca 3 minuter tills tydliga trådar bildats i degen. Blandning i en liten varimixer kräver kortare tid och blandning i Stimmer kräver ca 5 minuter.
5. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 88 grader i 120 grader, 20 % fukt.
6. Låt svalna över natten.
7. Kebabben strimlas sedan med fördel i en Hällde, 4 mm skiva och steks på stekbord i rikligt med olja alternativt på Ipiniumbleck.