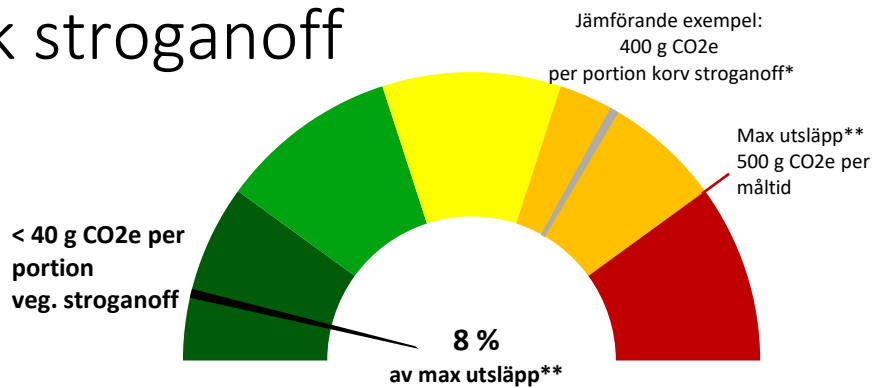


Vegetarisk stroganoff



* 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 | 9,0 | kg |
| Torr Simsubas SE | 4,1 | kg |
| Lökpulver | 100 | gram |
| Vitlökpulver | 100 | gram |
| Rökt paprikapulver | 27 | gram |
| Vitpeppar | 18 | gram |
| Ingefära | 29 | gram |
| Socket | 150 | gram |
| Salt | 150 | gram |
| Muskotnöt | 18 | gram |
| Koriander | 22 | gram |
| Vatten | 4,4 | kg |
| Tomatpure | 120 | gram |
| Rapsolja | 0,55 | kg |

Rekommenderad portionsstorlek är tempad produkt och snitt vid servering till förskola, grundskola och gymnasium.

Rekommenderad maxmängd i blandningskärl:

Varimixer:

20 liter – 80 portioner

40 liter – 200 portioner

60 liter – 300 portioner

Stimmer 220 liter – 500 portioner

Instruktion:

1. Blanda de torra kryddorna, och salt tillsammans med torra Simsubasen.
2. Väg upp olja
3. Rör ihop tomatpuré i lite av vatten och tillsätt med resten av vattnet. Starta sedan blandningen på låg till mellan fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart oljan.
4. Öka knådningen och knåda tills tydliga trådar.
5. Lägg över på bläck ca 5 kg per bläck och tempa till 88 grader innertemp i 120 grader, 20 % fukt. Låt svalna över natten.
6. Skär strimlor, alternativt använd pommestrimlare på Hälldemaskin
7. Stek strimlorna hastigt i olja på stekbord eller på ipiniumbleck för att få en yta
8. Låt sjuda med i såsen några minuter. Dock ej för länge då strimlorna kommer suga en del vätska