

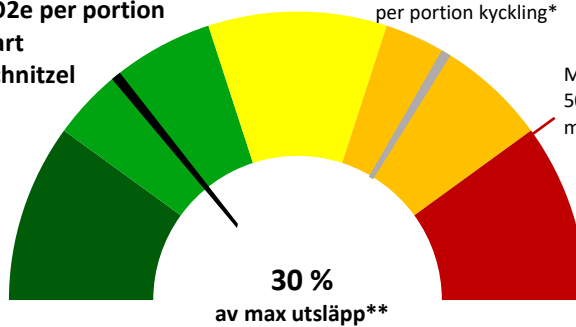
Klimatsmart kycklingschnitzel



< 150 g CO2e per portion
klimatsmart
kycklingschnitzel

Jämförande exempel:
360 g CO2e
per portion kyckling*

Max utsläpp**
500 g CO2e per
måltid



* Kyckling. 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)

Varav 60 % vegetabiliska
proteiner

1. Blanda torrt

2. Vätska

3. Olja

4. Kycklingfärs

Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - SE	2,2	kg
Salt	130	gram
Lökpulver	80	gram
Vitlökpulver	60	gram
Socker	60	gram
Vitpeppar	17	gram
Vatten	2,4	kg
Tomatpure	60	gram
Vitvinsvinäger	28	gram
Dijonsenap	90	gram
Rapsolja	0,48	kg
Kycklingfärs	5,3	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. Blanda torr Simsubas och torra kryddor.
2. Väg upp rapsoljan.
3. Tillsätt vatten och övriga blöta kryddor/ingredienser och blanda på låg hastighet tills all vätska gått in i degen.
4. Tillsätt omedelbart rapsoljan och kycklingfärsen och blanda hastigt till homogen blandning. Kör inte för länge då färsen kan bli "gummiaktig"
5. Forma schnitzlar och vänd dessa i panko. Stek hastigt på stekbord i rikligt med olja.
6. Tempa till 88 grader i 140 grader, 20 % fukt.