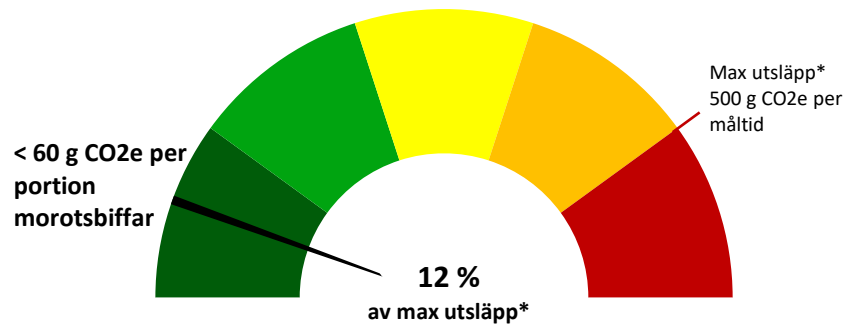


# Morotsbiffar



\* Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)  
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO<sub>2</sub>e 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 torr Simsubas med de torra kryddorna och väg upp resten av rapsoljan.
3. Tillsätt vatten, tomatpure och vitvinsvinäger i lite av vattnet blanda på låg fart tills all vätska gått in i degen.
4. Tillsätt omedelbart rapsolja och morot och öka hastigheten. 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.