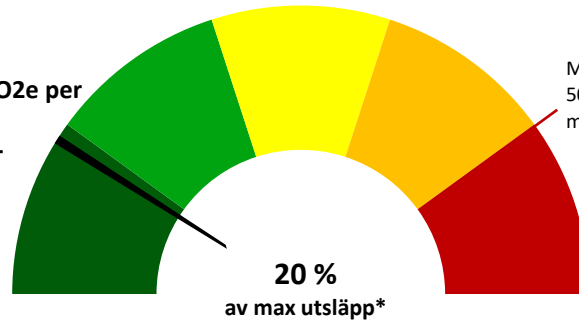


# Thaibullar



< 100 g CO<sub>2</sub>e per portion thaibullar



\* 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. Fräst lök och resten

	100 portion	
Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - SE	3,0	kg
Vitlökpulver	80	gram
Rökt paprikapulver	13	gram
Salt	140	gram
Koriander	32	gram
Vatten	1,47	kg
Kokosmjölk	1,42	kg
Rapsolja	0,53	kg
Gul lök, hackad	1,07	kg
Röd Curry	190	gram
Tomatpure	80	gram
Limejuice	160	gram
Chilipasta, Sambal oelek	27	gram
Färsk ingefära, riven	160	gram
Havregryn	0,96	kg
Vatten till skållning	2,1	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. Börja med att blanda lök, olja och hälften av den röda curryn. Koka löken mjuk i oljeblandningen (ca 15 minuter) och tillsätt tomatpure sista minuten. När löken är mjuk, ställ åt sidan och rör i färsk ingefära, chilipasta och resten av den röda curryn.
2. Skålla havregrynen genom att hälla på kokande vatten på havregrynen och låt svälla 5 minuter. Blanda sedan samman med löken.
3. Blanda torr Simsubas och torra kryddor
4. Tillsätt vatten och kokosmjölk och blanda på låg hastighet tills all vätska gått in i degen.
5. Tillsätt omedelbart lökblandningen och ökad hastigheten. Blanda till homogen blandning.
6. Använd gärna köttbullemaskin för att forma bollar (ca 18 gram per styck).
7. Tempa till 88 grader i 120 grader, 20 % fukt. Stek sedan i olja, alternativt tempa direkt på ipiniumbleck.