

# Vegetarisk Tikka Masala

## Pulled Simsu, recept:

	100 portion	
Mängd pulled Simsu	8,00	kg
Torr Simsubas SE	4,3	kg
Svartpeppar	18	gram
Salt	90	gram
Vatten	3,8	kg
Rapsolja	0,49	kg

## Instruktion, pulled Simsu:

1. Blanda svartpeppar och salt tillsammans med torra Simsubasen.
2. Väg upp rapsolja
3. Tillsätt vattnet och starta blandningen på låg hastighet tills all vätska gått in i degen.
4. Tillsätt omedelbart rapsolja och öka hastigheten. Knåda ca 3 minuter.
5. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn.
6. Låt svalna över natten.
7. Riv med grov matris 10 mm (grovrivna morötter) på Hälldemaskin

## Marinering

1. Blanda ihop marinad (välj gärna vegansk yoghurt om du vill göra rätten vegansk)
2. Häll i pulled Simsu, blanda runt och låt marinera i ca 2 timmar

	100 portion	
Grekisk youghurt	3,0	kg
Vatten	2,0	kg
Garam masala krydda	130	gram
Svartpeppar	23	gram
Koriander	33	gram
Paprikapulver	47	gram
Salt	120	gram

## Tillagning

1. Fräs lök och vitlök i kryddorna
2. Tillsätt tomatpure och låt fräsa med sista minuten
3. Tillsätt färsk ingefära, krossade tomater, havregrädde och koka upp
4. Tillsätt marineringsen, koka upp och låt sjuda 10 minuter
5. Färdigt att servera!

	100 portion	
Krossade tomater	7,8	kg
Tomatpure	1,64	kg
Havregrädde	6,0	kg
Gul lök	2,9	kg
Vitlök	160	gram
Färsk ingefära	350	gram
Spiskummin	70	gram
Gurkmeja	20	gram
Salt	70	gram
Mängd färdig	30,9	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 – 180 portioner

60 liter – 250 portioner

Om blandning i stimer iakttag stor försiktighet för att inte skada utrustningen. Denna deg blir segare och trögare än exempelvis kebabrecept pga mindre vätska