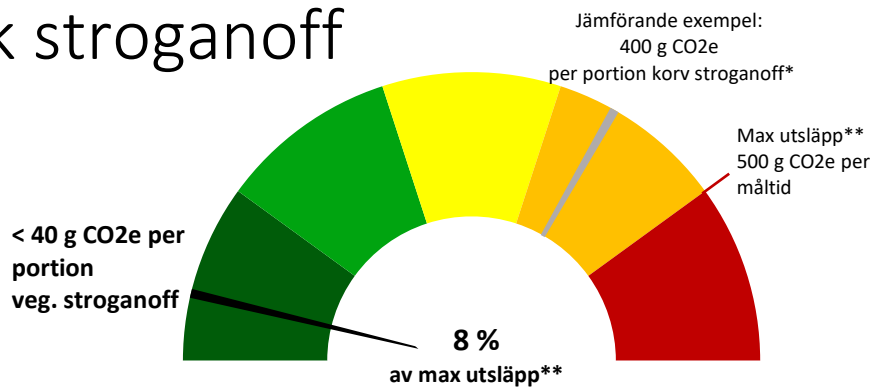


Vegetarisk stroganoff



* 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 – 180 portioner

60 liter – 250 portioner

Om blandning i stimmer iakttag stor försiktighet för att inte skada utrustningen

Instruktion:

1. Blanda de torra kryddorna tillsammans med torra Simsubasen.
2. Väg upp olja
3. Tillsätt vatten och tomatpuré och starta sedan blandningen på låg hastighet tills all vätska gått in i degen.
4. Tillsätt omedelbart oljan och öka hastigheten. Knåda ca 2 minuter. Blandning i en liten varimixer kräver kortare tid och blandning i större varimixer kräver ca 3 minuter. Ta upp en liten degbit och känn att degen känns elastisk.
5. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck 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