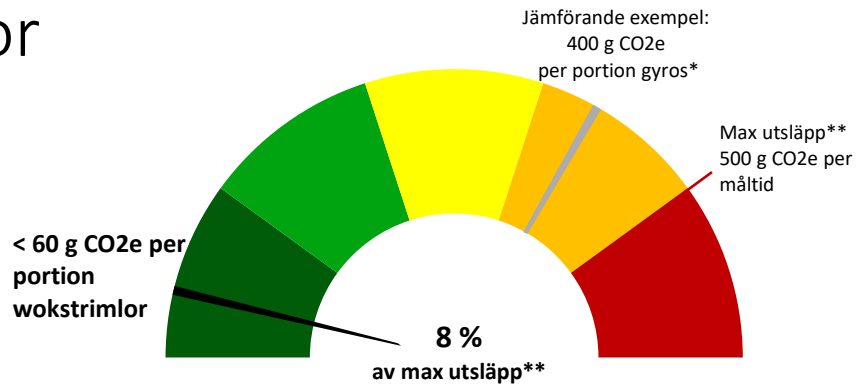


# Wokstrimlor



\* 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 portioner |      |
|----------------------|---------------|------|
| Mängd färdig produkt | 7,50          | kg   |
| Torr Simsubas - SE   | 3,6           | kg   |
| Salt                 | 36            | gram |
| Vitlökspulver        | 36            | gram |
| Lökpulver            | 43            | gram |
| Rökt paprikapulver   | 32            | gram |
| Chilipulver          | 22            | gram |
| Vatten               | 2,5           | kg   |
| Chilisås             | 0,54          | kg   |
| Grön curry pasta     | 100           | gram |
| Japansk soja         | 430           | gram |
| Mörk Kinesisk soja   | 140           | gram |
| Lime juice           | 140           | gram |
| Riven ingefära       | 140           | gram |
| Rapsolja             | 360           | gram |

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

## Instruktion:

1. Blanda torra Simsubasen med samtliga torra kryddor, riven ingefära och grön currypasta
2. Väg upp rapsolja
3. Tillsätt vattnet och alla våta kryddor och starta blandningen på låg hastighet. När all vätska gått in i pulvret tillsätt omedelbart rapsolja och öka knådningen. Knåda ca 2 minuter. Blandning i en liten varimixer kräver kortare tid och blandning i större varimixer kräver ca 3 minuter.
4. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn.
5. Låt svalna över natten.
6. Skär strimlor i lagom storlek och woka tillsammans med grönsaker