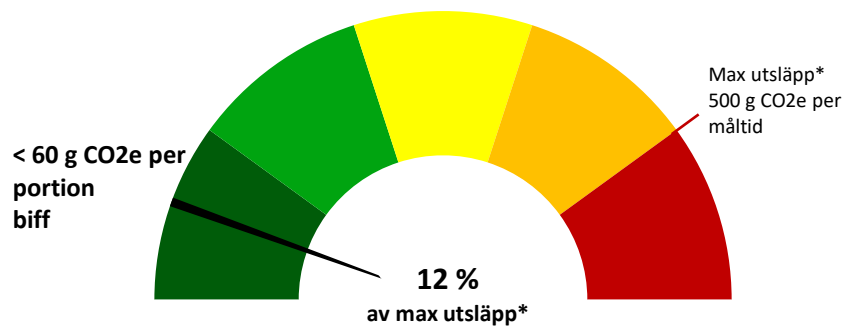


Murrikkabiff ao Cancún



* Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO₂e per måltid (RISE)

	100 portioner	
Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - SE	2,0	kg
Lökpulver	90	gram
Vitlökpulver	90	gram
Socker	110	gram
Vitpeppar	9	gram
Salt	120	gram
Vatten	2,9	kg
Dijonsenap	110	gram
Tomatpure	60	gram
Vitvinsvinäger	60	gram
Japansk soja	60	gram
Olja	0,57	kg
Havregryn	1,4	kg
Färsk grön jalapeno, fint skivad	300	gram
Röd lök, hackad	1,0	kg
Krossade tomater	1,4	kg
Färsk koriander, hackad	290	gram
Cous cous	0,57	kg
Limejuice	0,35	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:

Om du inte har tillgång till en varimixer eller motsvarande, blanda samtliga råvaror (kan göras för hand) och låt degen/smeten stå och dra en timme innan du formar biffar.

1. Blötlägg cous cous och havregryn i vattnet och krossade tomaterna i en timme.
2. Blanda sedan ihop med alla övriga ingredienser till en smidig deg.
3. Forma små biffar och stek under lock till en innertemperatur av 85 grader.