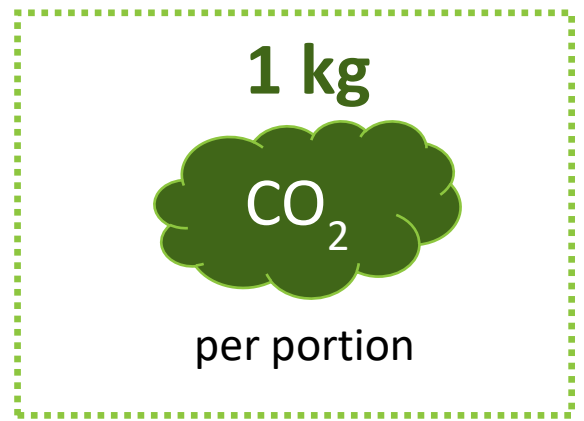


Minskar utsläppen med 50 %

Klimatsmart pannbiff



Jämfört med traditionell pannbiff.
Ref RISE öppna listan.

	100 portioner	
Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - SE	1,6	kg
Kryddpeppar, mald	20	gram
Vitlökpulver	33	gram
Rökt paprikapulver	20	gram
Ingefära, mald	20	gram
Svartpeppar, finmalen	26	gram
Salt	120	gram
Vatten	2,6	kg
Tomatpure	130	gram
Rapsolja	1,0	kg
Gul lök, hackad	1,3	kg
Riven kokt potatis	1,3	kg
Nötfärs	3,3	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. Fräs löken i rapsoljan
2. Blanda samman torr Simsubas, färs, kryddor och riven kokt potatis till homogen blandning
3. Tillsätt vatten och blanda på låg hastighet tills all vätska gått in i smeten.
4. Tillsätt lökblandning och blanda hastigt till homogen blandning. Kör inte för länge då färsen kan bli "gummiaktig".
5. Forma biffar för hand eller i färsformare och stek dessa för att få en fin yta.
6. Tempa i 200 grader utan fukt till en innertemperatur på 86 grader.