

Krämig svampgryta

Chickstrimlor, recept:

Råvara	100 portioner	Enhet
Mängd färdig produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - SE	4,1	kg
Potatismjöl	820	gram
Lökpulver	80	gram
Vitlökpulver	80	gram
Svartpeppar	50	gram
Gurkmeja	16	gram
Socker	130	gram
Salt	130	gram
Dijonsenap	160	gram
Japansk soja	160	gram
Risvinäger	70	gram
Vatten	4,3	kg
Rapsolja	0,8	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. Denna deg blir segare och trögare än exempelvis kebabrecept pga mindre vätska

Instruktion, Chickstrimlor:

1. Blanda potatismjöl, 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 2 minuter.
5. Lägg över på bleck 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 "Jansson matris", som man brukar använda till Janssons potatis på Hälldemaskin

Tillagning

1. Stek ur champinjoner.
2. Tillsätt löken och låt fräsa med en stund.
3. Tillsätt övriga ingredienser förutom strimlorna, och låt sjuda 6 minuter.
4. Under tiden stek på strimlorna så de får stekyta och vänd sedan i såsen.
5. Låt sjuda några minuter och smaka av samt red med lite maizena.

Chick strimlor	10,0	kg
Gul lök	4,0	kg
Färska champinjoner	4,2	kg
Vitpeppar	70	gram
Salt	70	gram
Dijon	1,2	kg
Hackad färsk rosmarin	330	gram
Havregrädde	6,7	kg
Vatten	6,7	kg
Grönsaksbuljong	200	gram
Japansk soja	750	gram