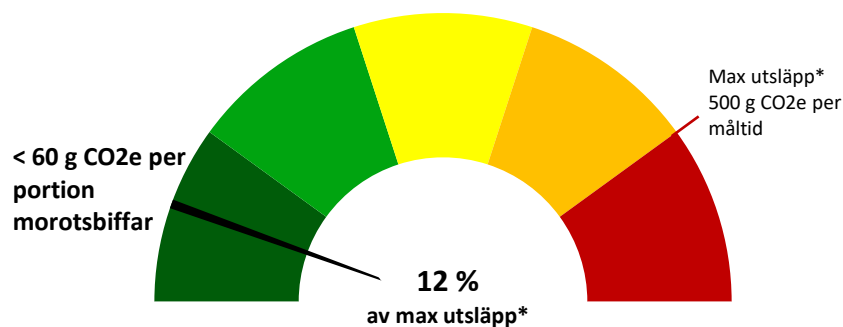


# Morotsbiffar



\* Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)  
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO<sub>2</sub>e per måltid (RISE)

## 1. Blanda torrt

## 2. Vätska

## 3. Olja

## 4. Fräst morot

Råvara	100 portioner	Enhet
Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - SE	3,1	kg
Lökpulver	70	gram
Vitlökspulver	70	gram
Ingefära	33	gram
Salt	90	gram
Rökt paprikapulver	41	gram
Gurkmeja	33	gram
Potatismjöl	570	gram
Majsmjöl	820	gram
Vatten	4,1	kg
Tomatpure	120	gram
Rapsolja	820	gram
Morot	2,5	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 moroten i oljan på stekbord eller i ugnen tills ungefär hälften av vätskan i morötterna försvunnit.
2. Blanda torr Simsubas med de torra kryddorna.
3. Tillsätt vatten och tomatpure och blanda på låg fart tills all vätska gått in i degen.
4. Tillsätt omedelbart morotsblandningen och öka hastigheten. Fortsätt blanda tills helt homogen blandning.
5. Forma biffar för hand eller i färsformare.
6. Stek biffarna i olja för att få fin yta
7. Tempa till 92 grader i 105 grader, 10 % fukt.