

Vegetarisk Tikka Masala

Tikka Strimlor, recept:

Råvara	100 portioner	Enhet
Mängd Tikka Strimlor	5,5	kg
Torr Simsubas SE	2,9	kg
Svartpeppar	13	gram
Salt	60	gram
Potatismjöl	530	gram
Vatten	3,0	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, Tikka Strimlor:

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 3 minuter.
5. Lägg över på bläck 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 "Janssons" matris, som man brukar använda till Janssons potatis på Hälldemaskin

Marinering

1. Blanda ihop marinad
(välj gärna vegansk yoghurt om du vill göra rätten vegansk)
2. Häll i tikka strimlor, blanda runt och låt marinera drygt 1 timme

Råvara	100 portioner	Enhet
Grekisk youghurt	2,0	kg
Vatten	1,3	kg
Tikka Masala kryddblandning	230	gram
Svartpeppar	13	gram
Koriander	20	gram
Paprikapulver	33	gram
Salt	80	gram

Tillagning

1. Fräs lök och vitlök i kryddorna
2. Tillsätt tomatpure och låt fräsa med sista minuten
3. Tillsätt färsk ingefära, krossade tomater, havregrädde och koka upp
4. Tillsätt marineringen, koka upp och låt sjuda 10 minuter
5. Färdigt att servera!

Råvara	100 portioner	Enhet
Krossade tomater	4,7	kg
Tomatpure	110	gram
Havregrädde	4,0	kg
Gul lök	2,0	kg
Vitlök	110	gram
Färsk ingefära	230	gram
Spiskummin	50	gram
Gul curry	13	gram
Salt	50	gram
Mängd färdig	19,4	kg