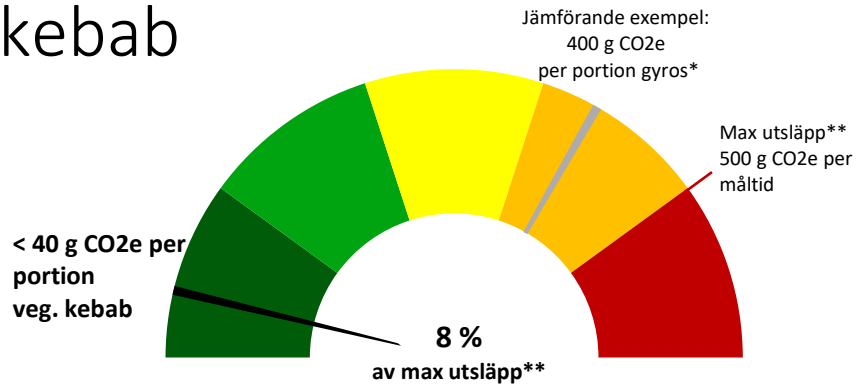


# Vegetarisk kebab



\* Fläskkött. Data från RISE, öppna listan

\*\* 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

	100 portion	
Mängd produkt	7,5	kg
Torr Simsubas - SE	3,4	kg
Lökpulver	90	gram
Vitlökpulver	90	gram
Rökt paprikapulver	26	gram
Spiskummin	80	gram
Svartpeppar	18	gram
Socket	40	gram
Salt	60	gram
Vatten	3,7	kg
Mörk kinesisk soja	170	gram
Tomatpure	100	gram
Vitvinsvinäger	40	gram
Rapsolja	370	gram

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

### TIPS för snabbare blandning:

*Ska du blanda flera batcher?*

- Väg upp torra kryddor och salt för samtliga batcher

- Blanda dessa och väg totalvikt

- Tillsätt mängd kryddblandning per batch

## Instruktion:

Receptet kan förenklas genom att ersätta kryddning med färdig kebabkrydda. Tomatpuré och vitvinsvinäger kan uteslutas men ger då mindre umami och rymd till den färdiga kebabben.

1. Blanda de torra kryddorna och torra Simsubasen.
2. Väg upp rapsolja
3. Tillsätt vattnet, mörk kinesisk soja, tomatpure och vitvinsvinäger.  
Vid blandning i kokgryta blanda alla blöta ingredienser inklusive olja separat och rör om (alternativt i en del av vattnet) och tillsätt därefter allting. Detta för att få en mer homogen blandning.
4. Starta blandningen på låg hastighet. När all vätska gått in i pulvret tillsätt omedelbart rapsolja och öka knådningen. Knåda drygt 1 minut. Blandning i större varimixer och kokgryta kräver ca 2 minuter. Ta upp en liten degbit och känn att degen känns elastisk.
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. Kebabben strimlas sedan med fördel i en Hällde, 4 mm skiva och steks på stekbord i rikligt med olja alternativt på Ipiniumbleck ca 250 grader 4-5 minuter.