

Simsu smokie pasta

Simsu smokie strimlor, recept:

Råvara	100 portioner	Enhet
Mängd färdig produkt	8,0	kg
Torr Simsubas	3,3	kg
Potatismjöl	0,78	kg
Salt	160	gram
Svartpeppar	26	gram
Socker	130	gram
Rökt paprikapulver	52	gram
Vatten	3,4	kg
Tomatpure	130	gram
Vitvinsvinäger	52	gram
Liquid smoke	80	gram
Rapsolja	0,65	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, Simsu smokie strimlor:

1. Blanda alla torra ingredienser samt tomatpuré.
2. Tillsätt vatten, risvinäger, liquid smoke och blanda tills vätskan gått in i det torra.
3. Tillsätt omedelbart olja och fortsätt blanda till jämn deg.
4. Tryck ut och baka i bleck på 120 grader, 20% fukt till en innetemp på 86 grader.
5. Låt svalna över natten, skär i önskad storlek och kör i Hällden på "Janssons" skivan.

Prova gärna med nedan receptförslag, alternativt ert egna favoritrecept för exempel pasta och skinksås med ovan strimlor istället.

Tillagning

6. Fräs löken i olja.
7. Slå på vinet och reducera till hälften.
8. Tillsätt vatten, buljong, grädde och låt sjuda 5 minuter.
9. Under tiden stek på Simsu strimlorna ganska hårt i rikligt med olja.
10. Smaka av såsen med Sambal Oelek, salt och svartpeppar. Red eventuellt av med maizena.
11. Vänd i Simsu Smokie och smaka av igen.
12. Servera med pasta och toppa med riven parmesan!

Råvara	100 portioner	Enhet
Stekta Simsu smokie	8,0	kg
Gul lök, hackad	2,4	kg
Matlagningsvin, vitt	2,0	kg
Havregrädde	4,0	kg
Vatten	4,0	kg
Sambal oelek	60	gram
Grönsaksbuljong	300	gram