

Enchiladas



Råvara	100 portioner	Enhet
Mängd färdig färs	10,0	kg
Köttfärs	5,0	kg
Torr Simsubas	2,5	kg
Vatten	2,5	kg
Rapsolja	0,8	kg

Instruktion, steg 1:

1. I degblandare, blanda ihop färsen och basen ordentligt. Tillsätt vattnet och oljan och låt det blandas ordentligt.
2. Om du blandar i stora kokgrytan, tillsätt alla råvaror samtidigt och blanda om några minuter

Råvara	100 portioner	Enhet
Gul lök, tunt skivad	3,0	kg
Grön paprika, fina strimlor	4,0	kg
Vitlök, finhackad	200	gram
Spiskummin	40	gram
Rökt paprika	30	gram
Ancho chili pulver	50	gram
Oregano – torkad	20	gram
Grovmald svartpeppar	20	gram
Salt	60	gram
Vatten	2,0	kg
Vitvinsvinäger	150	gram
Tomatpuré	400	gram
Creme fraiche	3,0	kg
Riven Ost	1,0	kg

Instruktion, steg 2:

1. Stek på färsen och lägg sedan i en gryta (går även bra att göra såsen klar i stekbord om man vill det).
2. Blanda ihop alla ingredienser enligt ovan förutom riven ost, lök och paprika. Låt stå och puttra och blanda ordentligt.
3. I het panna stek på paprika och lök ganska fort och hett så att de får lite karameliserad yta. Blanda ner det i köttfärsröran i grytan, låt puttra ett par minuter till.
4. Lägg ut färs på Tortillabröden och gör rullar. Strö ost uppe på och grädda i ugnen på 180 grader i 20 minuter.

Servera gärna med Tzatziki eller varför inte en smarrig Fetaost crème.