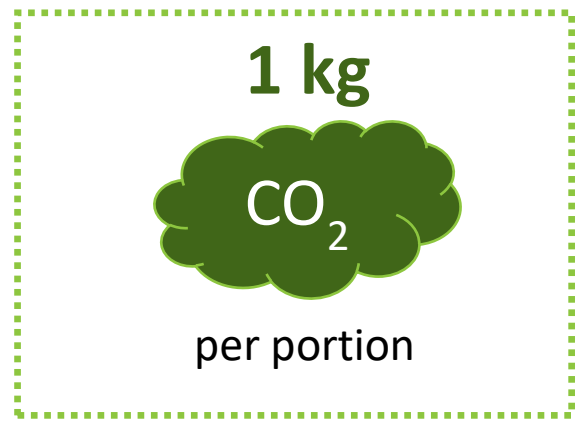


Minskar utsläppen med 50 %

Klimatsmart tacoruta



Jämfört med tacoruta på ren nötfärs
Ref RISE öppna listan.

Råvara	100 portioner	Enhet
Mängd färdigt	9,0	kg
Torr Simsubas	1,3	kg
Taco spice mix, Santa Maria	300	gram
Salt	100	gram
Nötfärs	2,8	kg
Hackad fryst lök	1,0	kg
Vatten	2,3	kg
Riven kokt potatis	1,0	kg
Tomatpure	130	gram
Rapsolja	0,9	kg
Riven ost	0,7	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

TIPS:

För att hålla nere kostnaden, gör gärna din egen Tacokryddblandning med spiskummin, paprikapulver, lökpulver, vitlökpulver, chili etc. Tänk isåfall på att öka mängden salt något då färdig Tacokrydda innehåller salt

Instruktion:

Blandning i Varimixer/Björn

1. Blanda Torr Simsubas, tacomix och salt
2. Tillsätt färsen och blanda ihop ordentligt
3. Tillsätt resterande ingredienser förutom riven ost och blanda ihop tills homogent

Blandning i kokgryta

1. Blanda Torr Simsubas, tacomix och salt
2. Tillsätt samtliga övriga ingredienser förutom riven ost i kokgrytan
3. Blanda på mellan hastighet med växelvis rotationsriktning tills helt homogen blandning (ca 2-3 minuter)
4. Tryck ut i bleck, 3 kg per bleck för att få lagom höjd på rutorna och strö lite riven ost ovanpå
5. Baka i ugnen på 180 grader i ca 20 minuter till innertemp på 85 – 88 grader