

Kebabgryta



Råvara	100 portion	Enhet
Mängd färdig kebabgryta	29,4	kg
Mängd färdig kebab	8,2	kg
Torr Simsubas - SE	3,4	kg
Lökpulver	90	gram
Vitlökpulver	90	gram
Rökt paprikapulver	26	gram
Spiskummin	80	gram
Svartpeppar	18	gram
Socker	40	gram
Salt	60	gram
Vatten	3,7	kg
Mörk kinesisk soja	170	gram
Tomatpure	100	gram
Vitvinsvinäger	40	gram
Rapsolja	370	gram
Gul lök, hackad	3,1	kg
Röd paprika, strimlad	770	gram
Grön paprika, strimlad	770	gram
Vitlök, pressad	80	gram
Chilisås	1,7	kg
Krossade tomater	9,2	kg
Matlagningsgrädde	3,1	kg
Vatten	2,3	kg
Kebabkrydda	150	gram
Salt	80	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

Kokgryta:

Max 20 kg Torr Simsubas

TIPS:

Vi rekommenderar att man steker kebabben för att få lite mer textur på grytan och få den hålla bättre vid varmhållning.

Det går att hoppa över detta steg om man vill hålla nere tiden för tillagning, men receptet bör isåfall anpassas efter de förutsättningar man har

Instruktion, kebabgryta:

1. Tillaga kebabben enligt separat recept och stek på denna kort i ugnen för att få lite stekyta.
www.simsufoods.com/vegetarisk-kebab-se/
2. Fräs på paprika och den gula löken.
3. Tillsätt receptets övriga ingredienser och rör om.
4. Låt puttra tills du är nöjd med konsistensen och krämigheten, uppemot 10 minuter.
5. Vänd i Kebab och koka upp, men låt ej stå och koka. Smaka av en gång till.