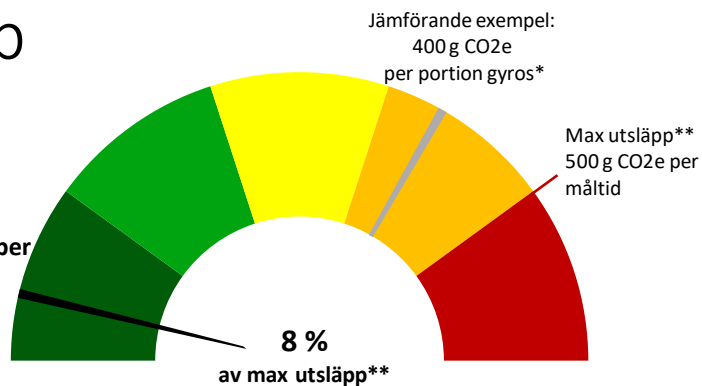


Vegetarisk kebab



< 40 g CO2e per
portion
veg. 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 CO2e 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	
Vitlökspulver	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	

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:

Vill du ha en mörkare kebab, tillsätt lite colorit

Ska du blanda flera batcher?

- Väg upp torra kryddor och salt för samtliga batcher

- Blanda dessa och väg totalvikt

- Räkna ut och 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. Vid blandning i kokgryta glöm inte att ta bort sidovingen. Vi rekommenderar max 20 kg Torr Simsubas per batch. Blanda därefter alla blöta ingredienser inklusive olja separat och rör om och tillsätt därefter detta och vatten. Starta blandningen och blanda ett par minuter, växelvis riktning
3. Vid blandning i varimixer/björn väg först upp rapsolja. Tillsätt sedan vattnet, mörk kinesisk soja, tomatpure och vitvinsvinäger. Starta blandningen på låg hastighet. När all vätska gått in pulvret tillsätt omedelbart rapsolja och öka knådningen. Knåda drygt 1 minut. Ta upp en liten degbit och känn att degen känns elastisk.
4. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn.
5. Låt svalna över natten. 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.