

Chili sin Carne

Simsustrimlor, recept:

Råvara	100 portioner	Enhet
Mängd Simsubitar	5,9	kg
Torr Simsubas SE	3,2	kg
Svartpeppar	13	gram
Salt	70	gram
Vatten	2,8	kg
Mörk Kinesisk soja	160	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

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:

1. Blanda svartpeppar och salt tillsammans med torra Simsubasen.
2. Tillsätt vatten, rapsolja och mörk kinesisk soja och blanda allting ordentligt tills homogen massa.
3. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn.
4. Låt svalna över natten.
5. Riv med grov matris 10 mm (grovrivna morötter) på Hälldemaskin

Tillagning, Chili sin Carne

Råvara	100 portioner	Enhet
Grön paprika	2,6	kg
Röd paprika	3,7	kg
Gul lök	2,1	kg
Vitlök	210	gram
Tomatpure	350	gram
Kidneybönor	2,4	kg
Stora vita bönor	2,4	kg
Vita bönor i tomatsås	2,4	kg
Krossade tomater	4,7	kg
Rökt paprikapulver	24	gram
Chipotlepasta, (med)	59	gram
Ancho chili pulver	9	gram
Spiskummin	35	gram
Salt	120	gram
Grönsaksbuljong	190	gram
Vatten	14,1	kg
Färdig mängd chili	39,2	kg

TIPS:

För att få ännu bättre "tugg" och lite yta, stek Simsustrimlor kort i stekbord eller ugn med lite olja. Sjud sedan med i grytan 10 minuter.

1. Stek på lök och paprika snabbt i gryta så de får lite färg.
2. Tillsätt vitlöken och tomatpuré, fräs några minuter.
3. Tillsättkryddor och rör om.
4. Tillsätt bönor, krossade tomater, vatten, buljongtärningarna. Låt sjuda 15 - 20 minuter.
5. Tillsätt Simsustrimlor och låt sjuda ytterligare 20 minuter och smaka av.

Servera med bröd och lite syrad grädde eller creme fraiche.