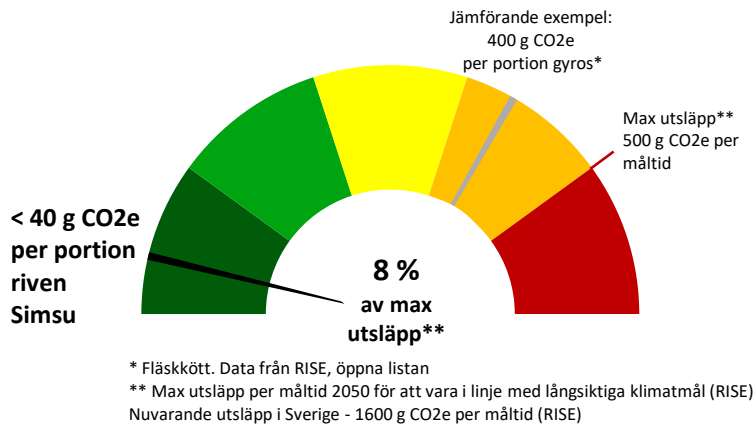


Chili sin Carne



Rekommenderad portionsstorlek är tempad produkt och snitt vid servering till förskola, grundskola och gymnasium.

Recept, riven Simsu:

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd riven Simsu	5,9	kg
Torr Simsubas	3,2	kg
Svartpeppar	13	gram
Salt	70	gram
Vatten	2,8	kg
Mörk Kinesisk soja	160	gram
Rapsolja	370	gram

TIPS:

Förstekning

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

Instruktion, riven Simsu:

Blandning kan ske i Varimixer/Björn, kokgryta eller för hand.

Vid blandning i kokgryta glöm inte att ta bort sidovingen. Vi rekommenderar max 20 kg Torr Simsubas per batch vid blandning i kokgryta.

OBS! Vid blandning med sämre omrörning (kokgryta eller för hand) se till att vatten, olja och alla "blöta ingredienser" blandas samman lite innan omrörning startas för bästa resultat.

1. Blanda de torra kryddorna och torra Simsubasen.
2. Blanda därefter i samtliga övriga ingredienser
3. Starta blandningen på låg hastighet och när all vätska gått in i pulvret öka hastigheten.
4. Färdigt efter ca 20 sekunder i Varmixer/Björn (när degen gått ihop till en homogen massa) och ca 2 minuter i kokgryta.
5. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn.
6. Låt svalna över natten.
7. Riv med grov matris 10 mm (grovrivna morötter) på Hälldemaskin.

Recept, chili sin carne:

Råvara	100 portion	Enhet
Färdig mängd chili	39,2	kg
Mängd riven Simsu	5,9	kg
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 tomatås	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

Instruktion, chili sin carne:

1. Stek på lök och paprika snabbt i gryta så de får lite färg.
2. Tillsätt vitlöken och tomatpuré, fräs några minuter.
3. Tillsätt kryddor och rör om.
4. Tillsätt bönor, krossade tomater, vatten, buljongtärningarna. Låt sjuda 15 - 20 minuter.
5. Tillsätt riven Simsu och låt sjuda ytterligare 20 minuter och smaka av. Om du förstekt den rivna Simsun räcker det med ca 5 minuter.

Servera med bröd och lite syrad grädde eller creme fraiche