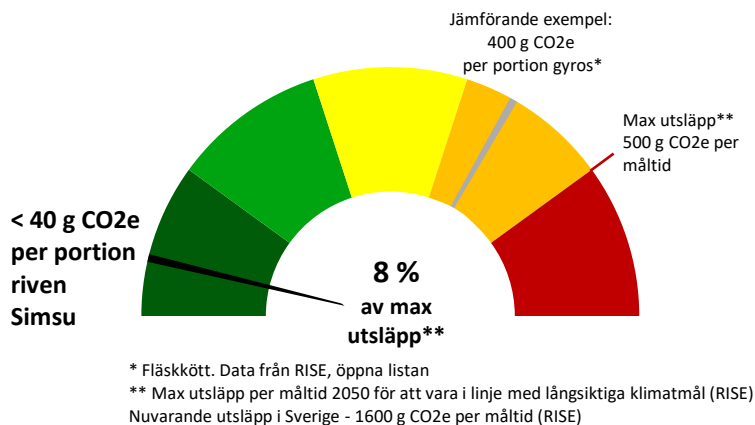
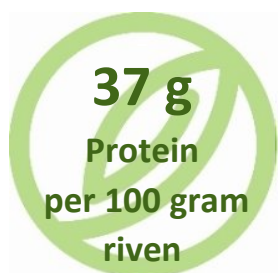


Cowboysoppa



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

Recept, riven Simsu:

Råvara	100 portion	Enhet
Färdig mängd riven Simsu	5,0	kg
Torr Simsubas	2,5	kg
Svartpeppar	10,0	gram
Salt	20,0	gram
Vatten	2,3	kg
Rapsolja	500	gram
Mörk kinesisk soja	125	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 eller mal i köttkvarn till färs

Recept, cowboysoppa:

Råvara	100 portion	Enhet
Färdig mängd soppa	44,5	kg
Färdig mängd riven Simsu	5,0	kg
Patrikor, tärnade	4,5	kg
Grovhackad lök	2,0	kg
Pressad vitlök	150	gram
Paprikapulver	60	gram
Torkad oregano	30	gram
Salt	120	gram
Grovmalen svartpeppar	20	gram
Tomatpure	500	gram
Vita bönor i tomatsås	8,0	kg
Kokt potatis, tärnad	8,0	kg
Matlagningsgrädde	6,0	kg
Matlagningsvin, vitt	2,0	kg
Vatten	10,0	kg
Grönsaksbuljong	220	gram

TIPS:

Vissa tycker att majs också passar väldigt bra i soppan

Har ni över av lite olika simsublock, exempelvis kebab, smokie, chick så går det utmärkt att blanda lite.

Instruktion, cowboysoppa:

1. Stek eller rosta den rivna Simsun kort i ugn eller på stekbord
2. Fräs paprikan och löken i olja i en gryta.
3. Sänk värmen och pressa i vitlöken och krydda med tomatpuré, paprikapulver, oregano, salt och peppar.
4. Rör i potatis, vita bönor, grädde och buljong.
5. Koka upp och sjud i 10 minuter.
6. Blanda i den rivna Simsun i grytan och koka upp, smaka av med salt och peppar.

Servera med bröd och lite syrad grädde eller creme fraiche