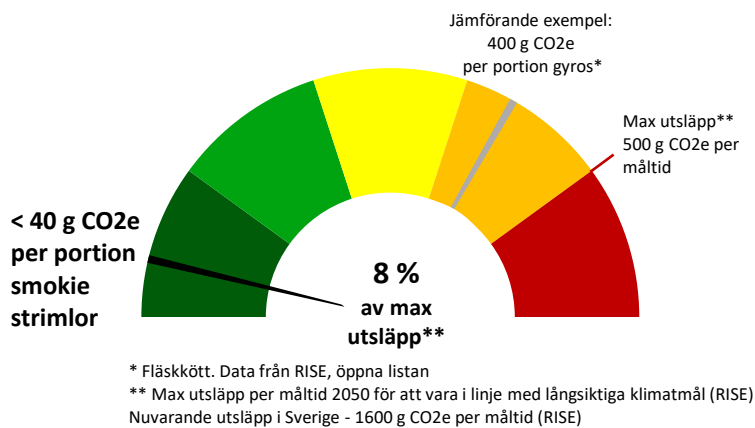


# Gratäng med Smokiestrimlor



## Recept, smokiestrimlor:

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

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd färdig produkt	5,0	kg
Torr Simsubas	2,0	kg
Potatismjöl	0,5	kg
Salt	100	gram
Svartpeppar	16	gram
Socker	80	gram
Rökt paprikapulver	33	gram
Vatten	2,1	kg
Tomatpure	80	gram
Vitvinsvinäger	33	gram
Liquid smoke	50	gram
Rapsolja	0,4	kg

## Instruktion, Smokiestrimlor:

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. Skär i önskad storlek och kör i Hällden på "Janssons" skivan.

## Recept, gratäng

Råvara	20 port - 1 Bleck	Enhet
Färdig mängd	6,7	kg
Stekta Smokiestrimlor	0,8	kg
Gul lök, skivad	0,7	kg
Potatis, skalad och skivad	2,8	kg
Morot, skalad och skivad	0,7	kg
Vitlök, pressad	11	gram
Matlagningsgrädde	1,3	kg
Mjölk	0,7	kg
Salt	14	gram
Svartpeppar, grovmalen	5	gram
Ost, riven	400	gram

## Tillagning

1. Stek Simsu Smokie strimlor så de får lite yta
2. Lägg allt utom osten i en ugnform och blanda
3. Tillaga i ugnen, först 200 grader i 20 minuter, strö sedan över osten och gratinera 170 grader i ytterligare 40 minuter