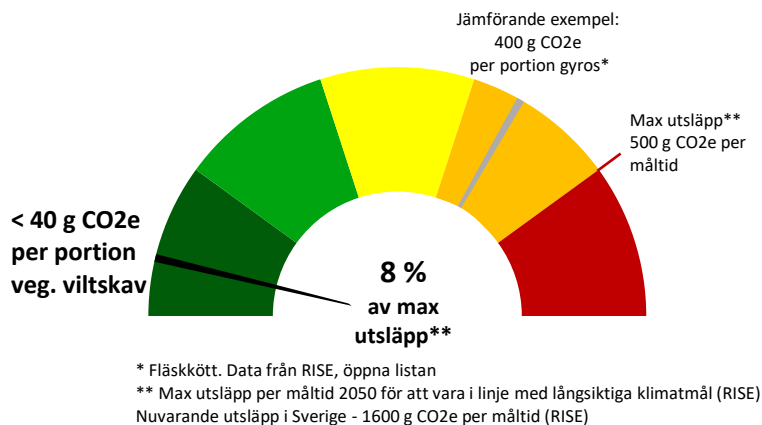


Guldvaskarpanna



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

Recept, viltskav:

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd produkt	7,5	kg
Torr Simsubas	3,4	kg
Lökpulver	60	gram
Vitlökpulver	40	gram
Viltkrydda (Santa Maria)	210	gram
Socker	40	gram
Vatten	3,7	kg
Japansk soja	170	gram
Rapsolja	370	gram

TIPS:

Förstekning

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

Utan förstekning rekommenderar vi att tillsätta 20 % potatismjöl av mängden Torr Simsubas för att göra viltskaven hårdare

Instruktion:

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. Viltskaven strimlas sedan med fördel i en Hållde, 2-4 mm skiva och steks på stekbord i rikligt med olja alternativt på lpiniumbleck ca 250 grader 4-5 minuter.

Recept, guldvaskarpanna:

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd färdig gryta	24	kg
Viltskav	7,5	kg
Gul lök, skivad	2,4	kg
Rapsolja	450	gram
Kantareller (valfritt)	3,3	kg
Viltkrydda (Santa Maria)	330	gram
Vitt matlagningsvin	2,0	kg
Japansk soja	330	gram
Havregrädde	5,3	kg
Vatten	3,3	kg
Grönsaksbuljong	220	gram
Vinbärsgele	500	gram
Messmör	800	gram
Salt	40	gram
Dijonsenap	600	gram
Maizenaredning	330	gram

Instruktion, guldvaskarpanna:

1. Stek ur kantarellerna i oljan, tillsätt löken och fräs 3 minuter.
2. Tillsätt viltkryddan och fräs 2 minuter.
3. Tillsätt vinet och sjud 5 minuter.
4. Slå på vatten, grädde, soja och tillsätt grönsaksbuljong. Sjud 10 minuter.
5. Tillsätt gelé, messmör, dijonsenap och salt. Låt sjuda försiktigt.
6. Vänd i viltskaven i såsen, sjud 3 minuter. Red med maizena. Smaka av!

Servera med potatismos eller pressad potatis. Toppa gärna med lite lingon och hackad persilja vid servering.