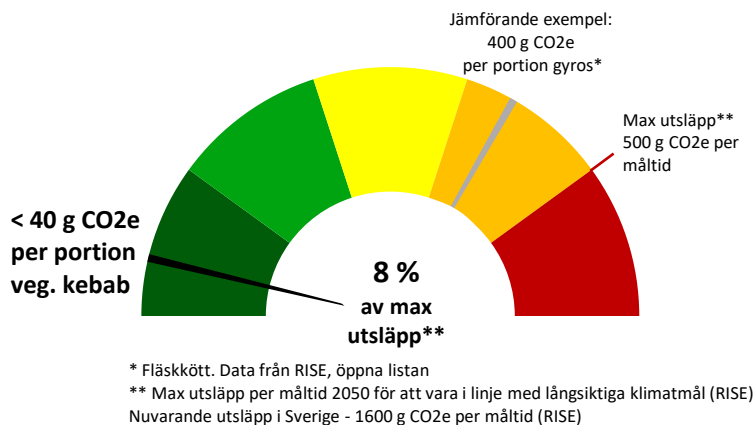


Kebabgryta



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

Recept, kebab:

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd produkt	7,5	kg
Torr Simsubas	3,4	kg
Lökpulver	90	gram
Vitlökspulver	90	gram
Rökt paprikapulver	26	gram
Spiskummin	80	gram
Svartpeppar	18	gram
Socker	40	gram
Salt	60	gram
Vatten	3,7	kg
Mörk kinesisk soja	170	gram
Tomatpure	100	gram
Vitvinsvinäger	40	gram
Rapsolja	370	gram

TIPS:

Förstekning

Vi rekommenderar att man steker kebaben 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 kebaben hårdare

Vill du förenkla receptet?

Ersättning kryddning med färdig kebabkrydda.
Tomatpuré och vitvinsvinäger kan uteslutas men ger då mindre umami och rymd till den färdiga kebaben.

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. Kebaben 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, kebabgryta:

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd färdig kebabgryta	29,4	kg
Mängd färdig kebab	8,2	kg
Gul lök, hackad	3,1	kg
Röd paprika, strimlad	770	gram
Grön paprika, strimlad	770	gram
Vitlök, pressad	80	gram
Chilisås	1,7	kg
Krossade tomater	9,2	kg
Matlagningsgrädde	3,1	kg
Vatten	2,3	kg
Kebabkrydda	150	gram
Salt	80	gram

Instruktion, kebabgryta:

1. Stek kebaben i stekbord eller ugn (se alternativ på föregående sida)
2. Fräs på paprika och den gula löken.
3. Tillsätt receptets övriga ingredienser och rör om.
4. Låt puttra tills du är nöjd med konsistensen och krämigheten, uppemot 10 minuter.
5. Vänd i Kebab och koka upp, men låt ej stå och koka. Smaka av en gång till.