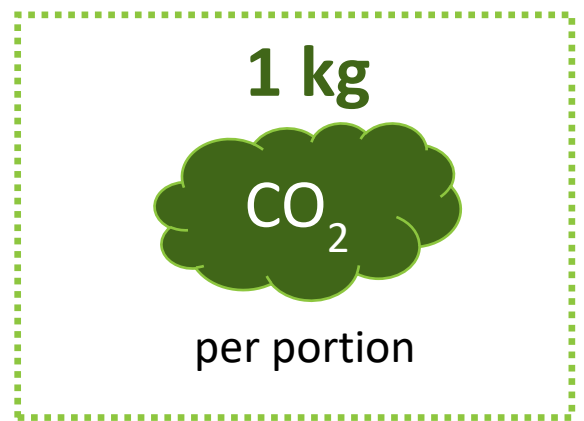


Minskar utsläppen med 50 %

Klimatsmart enchiladas



Jämfört med tacoruta på ren nötfärs
Ref RISE öppna listan.

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

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd färdig färs	10,0	kg
Nötfärs	5,0	kg
Torr Simsubas	2,5	kg
Vatten	2,5	kg
Rapsolja	0,8	kg

TIPS:

Klimatpåverkan:

Kornas betande främjar den biologiska mångfalden för såväl insekter som fåglar samtidigt som den ger upphov till öppna landskap, men samtidigt ger nötkött stora utsläpp av växthusgaser. Prova gärna detta recept med kyckling- eller hönsfärs för att minska klimatpåverkan ytterligare.

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 samtliga ingredienser
2. Starta blandningen på låg hastighet och när all vätska gått in i pulvret öka hastigheten.
3. Färdigt efter ca 20 sekunder i Varmixer/Björn (när homogen massa) och ca 1 minut i kokgryta. Kör inte för länge då texturen kan bli "gummiaktig".
4. Stek på färsen och lägg sedan i en gryta, går även att göra såsen klar (nästa sida) i stekbord om man vill det.
5. Blanda ihop alla ingredienser till höger förutom riven ost, lök och paprika. Låt stå och puttra och blanda ordentligt.
6. I het panna stek på paprika och lök ganska fort och hett så att de får lite karameliserad yta. Blanda ner det i köttfärsröran i grytan, låt puttra ett par minuter till.
7. Lägg ut färs på Tortillabröden och gör rullar. Strö ost uppe på och grädda i ugnen på 180 grader i 20 minuter.

Servera gärna med Tzatziki eller varför inte en smarrig Fetaost crème.

Råvara	100 portion	Enhet
Gul lök, tunt skivad	3,0	kg
Grön paprika, fina strimlor	4,0	kg
Vitlök, finhackad	200	gram
Spiskummin	40	gram
Rökt paprika	30	gram
Ancho chili pulver	50	gram
Oregano – torkad	20	gram
Grovmald svartpeppar	20	gram
Salt	60	gram
Vatten	2,0	kg
Vitvinsvinäger	150	gram
Tomatpuré	400	gram
Creme fraiche	3,0	kg
Riven Ost	1,0	kg