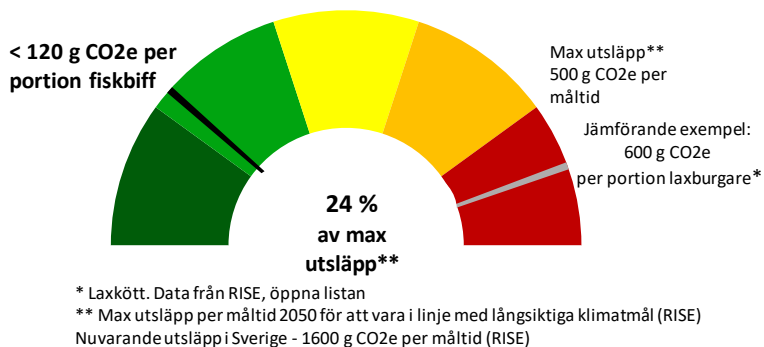


# Klimatsmart fiskbiff



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

| Råvara             | 100 portion | Enhet |
|--------------------|-------------|-------|
| Mängd färdig biff  | 10,0        | kg    |
| Torr Simsubas      | 1,8         | kg    |
| Lökpulver          | 60          | gram  |
| Vitlökpulver       | 60          | gram  |
| Vitpeppar          | 14          | gram  |
| Socker             | 60          | gram  |
| Salt               | 130         | gram  |
| Vatten             | 1,8         | kg    |
| Vispgrädde         | 800         | gram  |
| Rapsolja           | 300         | gram  |
| Sejfile            | 4,5         | kg    |
| Riven kokt potatis | 1,4         | kg    |
| Dijonsenap         | 70          | gram  |
| Citronsaft         | 140         | gram  |
| Hackad dill        | 100         | gram  |

## Hållbart fiske och miljöpåverkan:

Frifångad fisk har generellt en ganska låg klimatpåverkan i form av växthusgasutsläpp, men däremot kan själva fisket ge upphov till stor miljöpåverkan. Som exempel kan felaktiga fångstmetoder såsom bottentrålning göra enorm skada, samt att utfiskning kan rubba balansen i ekosystemen

## 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. Hacka sejfilén i matberedare eller motsvarande till fiskfärs
2. Blanda de torra ingredienserna.
3. Blanda därefter i samtliga övriga ingredienser
4. Starta blandningen på låg hastighet och när all vätska gått in i pulvret öka hastigheten.
5. Färdigt efter ca 20 sekunder i Varmixer/Björn (när degen gått ihop till en homogen massa) och ca 1 minut i kokgryta. Kör inte för länge då texturen kan bli för seg.
6. Forma biffar, antingen för hand eller i en färsformare.
7. Stek i rikligt med olja på stekbord eller ipinium bleck
8. Tempa i ugn 150 grader, 20 % fukt till 88 grader innertemp