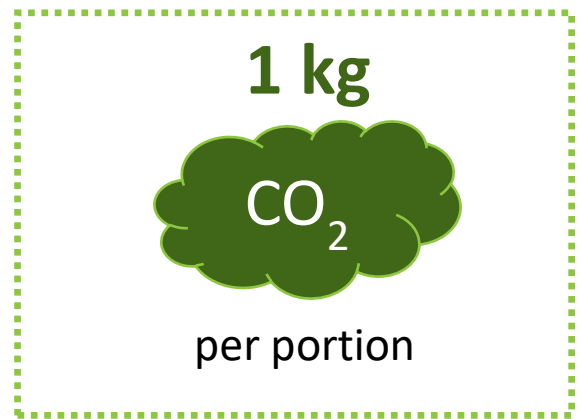


Minskar utsläppen med 50 %

Klimatsmart pannbiff



*Jämfört med tacoruta på ren nötfärs
Ref RISE öppna listan.*

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

Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas	1,5	kg
Kryddpeppar, mald	21	gram
Vitlökspulver	35	gram
Rökt paprikapulver	21	gram
Ingefära, mald	21	gram
Svartpeppar, finmalen	28	gram
Salt	120	gram
Vatten	2,6	kg
Tomatpure	140	gram
Rapsolja	1,0	kg
Gul lök, hackad	1,3	kg
Riven kokt potatis	1,3	kg
Nötfärs	3,3	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.

Önskar du mer umamismak?

Fräs löken i rapsoljan och tillsätt sedan tomatpure sista minuten

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 ingredienserna.
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 homogen massa) och ca 1 minut i kokgryta. Kör inte för länge då texturen kan bli "gummiaktig".
5. Forma biffar för hand eller i färsformare och stek dessa för att få en fin yta.
6. Tempa i 200 grader utan fukt till en innetemperatur på 86 grader.