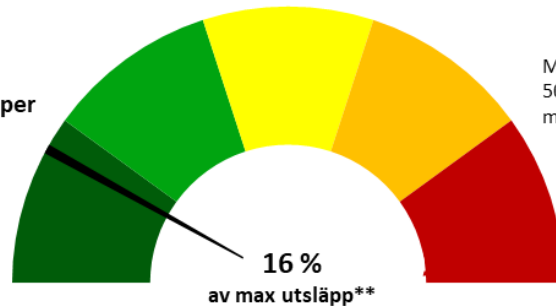


Koreansk sesambiff



< 80 g CO₂e per
portion
sesambiff



* Blandfärs. Data från RISE, öppna listan

** Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO₂e per måltid (RISE)

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

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd färdig produkt	9,0	kg
Torr Simsubas	2,7	kg
Salt	130	gram
Sesamfrön	270	gram
Vitlökspulver	80	gram
Chilipulver, grovmalen	70	gram
Vetegroddar	0,7	kg
Vatten	2,9	kg
Matlagingsgrädde	0,8	kg
Sambal oelek	130	gram
Japansk soja	270	gram
Rapsolja	270	gram
Sesamolja	270	gram
Riven ingefära	270	gram
Gul lök, hackad	0,9	kg

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. Fräs löken i rapsoljan och tillsätt sesamolja, riven ingefära och sambal oelek när 1 minut återstår
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. Vänd i majs mjöl och stek hastigt på stekbord eller ipiniumbleck med rapsolja
7. Tempa sedan till 90 grader i 115 grader, 15 % fukt

Servera gärna med vildris, lite yoghurt och Kimchi