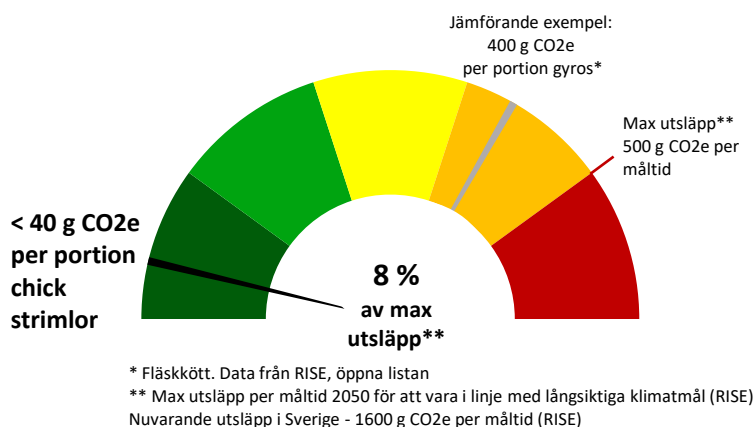


Krämig svampgryta



Recept, chickstrimlor:

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

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd färdig produkt	10,0	kg
Torr Simsubas	4,1	kg
Potatismjöl	820	gram
Lökpulver	80	gram
Vitlökspulver	80	gram
Svartpeppar	50	gram
Gurkmeja	16	gram
Socker	130	gram
Salt	130	gram
Dijonsenap	160	gram
Japansk soja	160	gram
Risvinäger	70	gram
Vatten	4,3	kg
Rapsolja	0,8	kg

Instruktion, chickstrimlor:

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. Skär i önskad storlek och kör i Hällden på "Janssons" skivan.

Recept, krämig svampgryta

Mängd färdig produkt	37,4	kg
Chick strimlor	10,0	kg
Gul lök	4,0	kg
Färska champinjoner	4,2	kg
Vitpeppar	70	gram
Salt	70	gram
Dijon	1,2	kg
Hackad färsk rosmarin	330	gram
Havregrädde	6,7	kg
Vatten	6,7	kg
Grönsaksbuljong	200	gram
Japansk soja	750	gram

Tillagning, krämig svampgryta

Vi rekommenderar att man steker chickstrimlorna lite för att få lite mer textur på grytan och få den hålla bättre vid varmhållning.

1. Stek ur champinjonerna.
2. Tillsätt löken och låt fräsa med en stund.
3. Tillsätt övriga ingredienser förutom strimlorna, och låt sjuda 6 minuter.
4. Vänd ner chickstrimlor i såsen.
5. Låt sjuda några minuter och smaka av samt red med lite maizena.