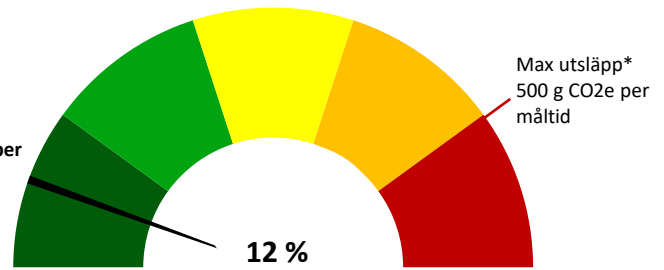


# Morotsbiffar



< 60 g CO<sub>2</sub>e per portion morotsbiff



\* Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)  
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO<sub>2</sub>e per måltid (RISE)

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	3,1	kg
Lökpulver	70	gram
Vitlökpulver	70	gram
Ingefära	33	gram
Salt	90	gram
Rökt paprikapulver	41	gram
Gurkmeja	33	gram
Potatismjöl	570	gram
Majsmjöl	820	gram
Vatten	4,1	kg
Tomatpure	120	gram
Rapsolja	820	gram
Morot	2,5	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 moroten i oljan på stekbord eller i ugnen tills ungefär hälften av vätskan i morötterna försvunnit.
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 hastigt på stekbord eller ipiniumbleck med rapsolja och tempa sedan till 92 grader i 105 grader, 10 % fukt