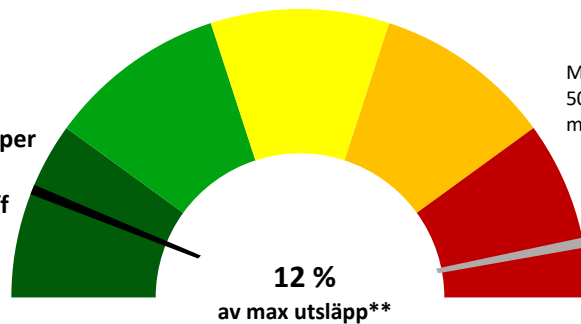


Vegetarisk pannbiff



< 60 g CO₂e per portion
veg. pannbiff



Max utsläpp**
500 g CO₂e per måltid

Jämförande exempel:
>800 g CO₂e per portion pannbiff*

* 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 färdigt	10,0	kg
Torr Simsubas	3,0	kg
Vitlökspulver	40	gram
Lökpulver	120	gram
Salt	120	gram
Svartpeppar	16	gram
Ingefära	16	gram
Kryddpeppar	8	gram
Rökt paprikapulver	16	gram
Bakpulver	80	gram
Potatismjöl	560	gram
Havregryn	560	gram
Vatten	4,9	kg
Mörk Kinesisk soja	60	gram
Rapsolja	0,8	kg
Gul lök	1,2	kg
Tomatpure	80	gram

TIPS!

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 degen gått ihop till en homogen massa) och ca 1 minut i kokgryta. Kör inte för länge då texturen kan bli för seg.
5. Forma biffar, antingen för hand eller i en färsformare.
6. Stek hastigt på stekbord eller ipiniumbleck med rapsolja och tempa sedan till 92 grader i 105 grader, 10 % fukt