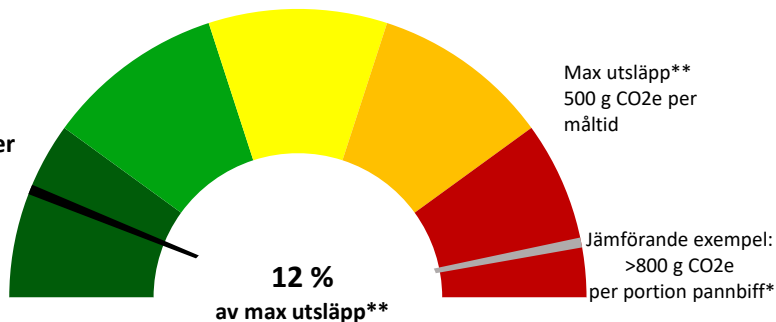


Tex-mex biff



< 60 g CO2e per portion
Tex-mex biff



* 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 biff	10,0	kg
Couscous	0,6	kg
Havregryn	1,5	kg
Chunky salsa medium	1,2	kg
Vatten	3,0	kg
Torr Simsubas	2,1	kg
Salt	120	gram
Taco kryddmix	360	gram
Gul lök, tärnad	1,8	kg
Rapsolja	530	gram

TIPS:

För att hålla nere kostnaden, gör gärna din egen Tacokryddblandning och Chunky salsa medium:

Taco kryddmix: Krydda med spiskummin, paprikapulver, lökpulver, vitlökpulver, chili etc. Tänk på att öka mängden salt något då färdig Tacokrydda innehåller salt

Chunky salsa Medium: För varje kg chunky salsa ersätt med 750 g krossad tomat, 50 g tomatpuré och 100 g gul lök. Tillsätt limejuice för att balansera till rätt syra och krydda sedan efter behag med ex paprika, chilipeppar, vitlök, spiskummin, cayennepeppar, koriander, oregano etc och tillsätt önskad mängd salt

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. Blötlägg cous cous och havregryn i vattnet och chunky salsa 30 minuter
2. Blanda sedan ihop alla ingredienser till en smidig deg
3. Forma små biffar och baka av i ugnen på 160 grader med stängt spjäll till 92 grader innertemp, ca 20 minuter.
4. Stek eller grillar och pensla gärna med lite olja eller någon god glaze