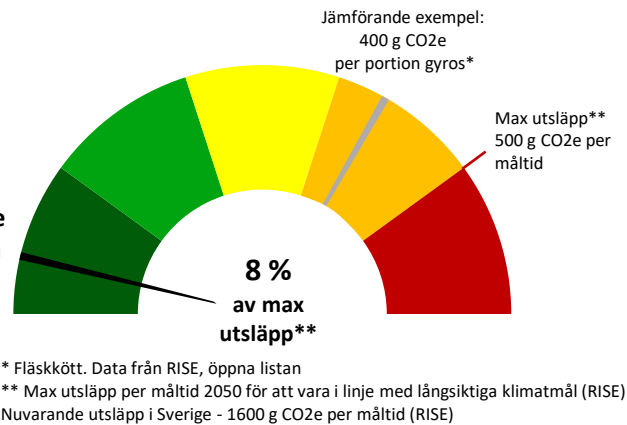


Vegetarisk stroganoff



< 40 g CO₂e
per portion
strimlor



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

Recept, strimlor:

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd produkt	9,0	kg
Torr Simsubas	4,1	kg
Lökpulver	100	gram
Vitlökpulver	100	gram
Rökt paprikapulver	27	gram
Vitpeppar	18	gram
Ingefära	29	gram
Socker	150	gram
Salt	150	gram
Muskotnöt	18	gram
Koriander	22	gram
Vatten	4,4	kg
Tomatpure	120	gram
Rapsolja	0,55	kg

TIPS:

Förstekning

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

Utan förstekning rekommenderar vi att tillsätta 20 % potatismjöl av mängden Torr Simsubas för att göra strimlorna hårdare

Instruktion, strimlor:

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 strimlor, alternativt använd pomes strimlare på Hälldemaskin

Recept, sås:

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd färdig sås	23,3	kg
Simso falustrimlor	9,0	kg
Gul lök, skivad	2,0	kg
Vitlök, pressad	60	gram
Japansk soja	200	gram
Tomatpure	400	gram
Paprikapulver	50	gram
Matlagningsvin, vitt	2,0	kg
Dijonsenap	200	gram
Ketchup	1,0	kg
Grönsaksbuljong	4,0	kg
Crème fraîche	4,0	kg
Matlagningsgrädde	3,0	kg

Instruktion, sås

1. Stek strimlorna hastigt i olja på stekbord eller på ipiniumbleck för att få en yta
2. Fräs lök och vitlök i en gryta tills de mjuknat.
3. Tillsätt tomatpuré och paprikapulver och låt allt fräsa en stund innan du häller i vin och låter det koka ur i en halv minut.
4. Tillsätt senap, ketchup, soja, buljong, crème fraîche och grädde.
5. Salta och peppra och ha i ett par stänk tabasco, låt koka i 1–2 minuter.
6. Lägg i Falu strimlorna och sjud ytterligare 2 minuter. Smaka av igen med salt, peppar och tabasco.