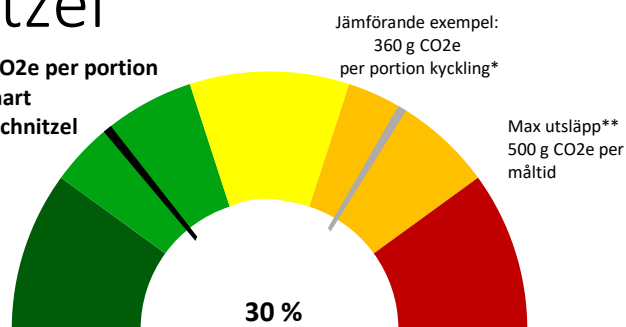


Klimatsmart kycklingschnitzel



< 150 g CO₂e per portion
klimatsmart
kycklingschnitzel



* Kyckling. 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 produkt	10,0	kg
Torr Simsubas	2,2	kg
Salt	130	gram
Lökpulver	80	gram
Vitlökpulver	60	gram
Socker	60	gram
Vitpeppar	17	gram
Vatten	2,4	kg
Tomatpure	60	gram
Vitvinsvinäger	28	gram
Dijonsenap	90	gram
Rapsolja	0,48	kg
Kycklingfärs	5,3	kg

Tips – Friter i stekbordet och spara tid

Har du tillgång till stekbord och vill spara tid? En variant är isåfall att skippa paneringen, fylla stekbordet med olja och friter direkt i stekbordet istället.

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 schnitzlar och vänd dessa i panko. Stek hastigt på stekbord i rikligt med olja.
6. Tempa i ugn 140 grader, 20 % fukt till 88 grader innertemperatur.