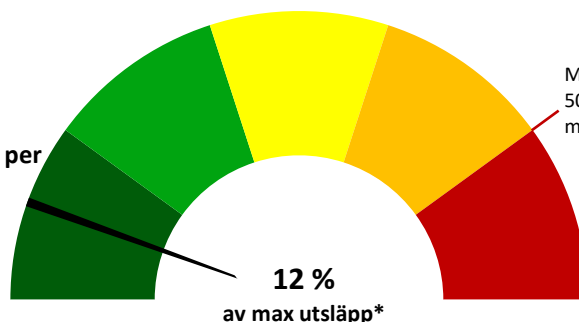


Korallbiffar – Ört och senap



< 60 g CO2e per portion korallbiffar



* Max utsläpp per måltid 2050 för att vara i linje med långsiktiga klimatmål (RISE)
Nuvarande utsläpp i Sverige - 1600 g CO2e per måltid (RISE)

1. Blanda torrt

2. Vätska

3. Fräst lök

4. Skållning

	100 portion	
Mängd produkt	10,0	kg
Torr Simsubas - EKO	3,3	kg
Svartpeppar	10	gram
Socker	40	gram
Vitlökspulver	70	gram
Salt	120	gram
Vatten	3,7	kg
Tomatpure	41	gram
Vitvinsvinäger	16	gram
Dijonsenap	80	gram
Japansk soja	50	gram
Gul lök	1,20	kg
Rapsolja	0,56	kg
Senapsfrö	120	gram
Oregano	21	gram
Timjan	18	gram
Mejram	37	gram
Salvia	17	gram
Havregryn	0,66	kg
Vatten till skållning	1,41	kg

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

Rekommenderad maxmängd i blandningskärl:

Varimixer:

20 liter – 70 portioner

40 liter – 180 portioner

60 liter – 250 portioner

Stimmer 220 liter – 500 portioner

Instruktion:

1. Fräs lök i oljan ca 15 minuter för att fräsa ut det mesta av vätskan ur löken.
2. Skålla havregrynen i minst 5 minuter.
3. Blanda i örterna i lökblandningen.
4. Blanda de torra ingredienserna.
5. Tillsätt vatten, japansk soja, tomatpure, vitvinsvinäger, dijonsenap och starta blandningen på låg fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart lökblandningen med örter.
6. Blanda därefter tills oljan gått in ordentligt och tillsätt sedan havregrynsskållningen och fortsätt blanda med låg till medel omrörning tills helt homogen blandning
7. Låt degen vila, minst 2 tim men går också att vänta över natten. Detta för att bönor och linser i simsubasen ska kunna suga upp ytterligare vätska, vilket också ökar järntillgängligheten i maträtten
8. Forma biffar för hand eller i färsformare.
9. Tempa till 90 grader innertemperatur i 115 grader, 20 % fukt