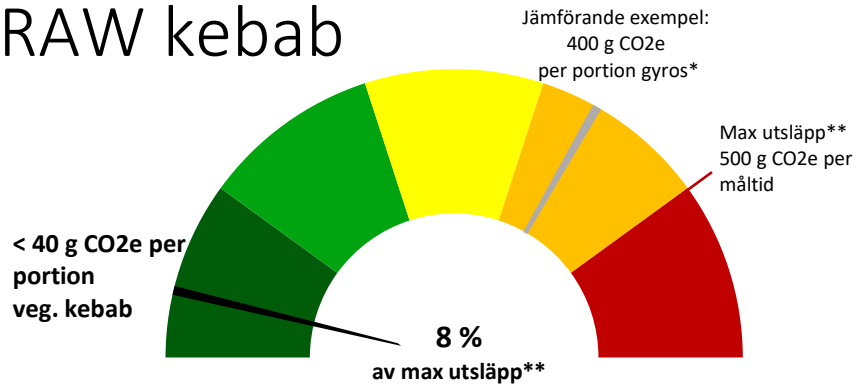


Vegetarisk RAW kebab



* Fläskkött. 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)

1. Blanda torrt

2. Vätska

3. Olja

	100 portion	
Mängd produkt	7,5	kg
Torr Simsubas EKO	3,50	kg
Spiskummin	80	gram
Svartpeppar	17	gram
Lökpulver	80	gram
Vitlökpulver	80	gram
Socker	50	gram
Rökt paprikapulver	17	gram
Salt	70	gram
Vatten	3,69	kg
Tomatpure	120	gram
Mörk kinesisk soja	170	gram
Rapsolja	340	gram

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. Blanda de torra kryddorna, och torra Simsubasen.
2. Väg upp rapsolja
3. Tillsätt vattnet, mörk kinesisk soja, tomatpuré starta blandningen på låg till mellan fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart rapsoljan. Öka knådningen och knåda ca 3 minuter tills tydliga trådar bildats i degen. Blandning i en liten varimixer kräver kortare tid och blandning i Stimmer kräver ca 5 minuter.
4. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och låt vila i minst 90 minuter för att linser och bönor i torra simsubasen ska suga mer vätska.
5. Tempa till 88 grader i 120 grader, 20 % fukt.
6. Låt svalna över natten.
7. Kebaberna strimlas sedan med fördel i en Hällde, 4 mm skiva och steks på stekbord i rikligt med olja alternativt på lpiniumbleck.