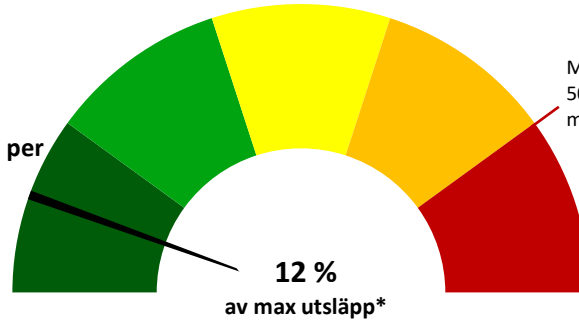


Korallbiffar – Taco



< 60 g CO2e per
portion
korallbiffar



Max utsläpp*
500 g CO2e per
måltid

* 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. Skällning

	100 portion
Mängd produkt	10,0 kg
Torr Simsubas - EKO	3,4 kg
Svartpeppar	9 gram
Spiskummin	80 gram
Socket	50 gram
Vitlökspulver	110 gram
Koriander	50 gram
Rökt paprikapulver	28 gram
Paprikapulver	80 gram
Chilipeppar	10 gram
Salt	110 gram
Vatten	3,7 kg
Vitvinsvinäger	42 gram
Dijonsenap	40 gram
Mörk kinesisk soja	80 gram
Gul lök	1,09 kg
Rapsolja	0,62 kg
Tomatpure	150 gram
Havregryn	0,56 kg
Vatten till skällning	1,20 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:

- Fräs lök i oljan ca 15 minuter för att fräsa ut det mesta av vätskan ur löken. Tillsätt tomatpure och fräs ytterligare ett par minuter.
- Skälla havregrynen i minst 5 minuter.
- Blanda de torra ingredienserna.
- Tillsätt vatten, japansk soja, vitvinsvinäger, dijonsenap och starta blandningen på låg fart. När degen gått ihop tillsätt omedelbart lökblandningen.
- Blanda därefter tills oljan gått in ordentligt och tillsätt sedan havregrynsskällningen och fortsätt blanda med låg till medel omrörning tills helt homogen blandning
- 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
- Forma biffar för hand eller i färsformare.
- Tempa till 90 grader innertemperatur i 115 grader, 20 % fukt