

**INGREDIENSER**

3,000 kg Snitter u/svær

3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Isvand

2,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

0,200 kg Rowunit® til Bondekonens
Stegepølse

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,030 kg Profrisk EU

0,025 kg Ramsløg, Skåret

10.525 kg**BONDERØVSGRILLER MED RAMSLØG****Opskriftnr: 27-0366****Fremstilling**

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.

Oksekødet hakkes igennem 8 mm hulskiven. Svinekødet lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU, Rowunit til Bondekonens Stegepølse og det resterende isvand.

Lynes til en god emulsion er opnået. Det hakkede oksekød og Ramsløg snittet mixes til sidst i, så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C. Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 38%, svinekødssnitter, oksekød 21%, vand, salt, dextrose, krydderier (peber, koriander, ingefær), maltodextrin, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330, E 301, E 331, E 316), stabilisator (E 451), tørret ramsløg, krydderiekstrakter konserveingsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.