

**INGREDIENSER**

4,000 kg Skinkekød (3-6% fedt)  
4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)  
2,000 kg Isvand  
0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,100 kg Thüringer Stege- & Grillpølse  
0,080 kg Løg, tørrede 2-5 mm  
0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)  
0,030 kg Profrisk EU

---

10.48 kg

**GRILLER MED SKINKE OG LØG****Opskriftnr: 27-0278****Fremstilling**

Svinekød (18-20% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven. Skinkekødet hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede skinkekød, Thüringer Stege- & Grillpølse, Profrisk EU, løg, 2-3 mm. samt det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i Lammearme kal. 22/24 (DK99033).

**Tørring**

Ved 50°C ca. 20 min.

**Rygning**

Ved 70°C ca. 30 min. eller til den 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.

Skinkekød 41%, svinekød 41%, vand, salt, løg, krydderier (peber, merian, koriander, muskat, chili, paprika), hydrolyseret vegetabilsk protein, dextrose, stabilisator (E 451), antioxidanter (E 301, E 330, E 331, E 316, E 300), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.