

**INGREDIENSER**

11,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

4,000 kg Koldt vand

1,100 kg Grovhakket medister nr. 55 FB

16.1 kg**GROVHAKKET MEDISTER NR. 55****Opskriftnr: 26-0140****Fremstilling**

Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Kødet fyldes i lynhakkeren og mixes/lynes med isvand og Grovhakket medister nr. 55 FB til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme.

Tilberedning hos forbruger

Koges ved 80°C i ca. 15-20 min. eller til en kerntemperatur på 75°C.

Kan ligeledes pandesteges.

Serveringsforslag

Kan serveres med stuvet hvidkål og rødbeder.

Ingredienser:

Er beregnet på det rå produkt.

Svinekød 68%, vand, kartoffelstivelse, salt, MÆLKEPULVER, krydderier (løg, peber), antioxidant (E 331), hydrolyseret vegetabilsk protein.