

**INGREDIENSER**

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,170 kg Ostindisk Karry

0,070 kg Profihvid FC 7

10.44 kg

KARRY GRILLER**Opskriftnr: 27-0466****Fremstilling**

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

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

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

Når dette er lynet til en bindefars, tilsættes det hakkede brystflæsk, Ostindisk Karry samt det resterende isvand.

Der mixes til en god emulsion er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarm kal. 28/30 (DK99030).

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur 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 84%, vand, salt, karry (koriander, gurkemeje, chili, løg, kommen, peber, bukkehornsfrø, ingefær, spidskommen), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330). I naturtarm.