

**INGREDIENSER**

10,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,000 kg Isvand

1,000 kg Sønderjysk Kryddermedister FB

0,050 kg Ramsløg, Skåret

15.05 kg**KRYDDERMEDISTER MED RAMSLØG****Opskriftnr: 26-0130****Fremstilling**

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Kødet kommes i lynhakkeren og 1 pose Sønderjysk Kryddermedister FB tilsættes, samt cirka halvdelen af isvandet. der lynes til en god bindefars er opnået.

Det resterende kød, Ramsløg 2-4 mm og det resterende isvand tilsættes og det hele lynes/mixes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Tilberedning

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

Kan ligeledes pandesteges.

Serveringsforslag

Kan serveres med brunede kartofler og rødkålssalat.

Ingredienser:

Er beregnet på det rå produkt.

Svinekød 67%, vand, HVEDEMEL, salt, krydderier (ramsløg, løg, peber, allehånde), dextrose, krydderiekstrakt.