



INGREDIENSER

8,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,500 kg Koldt vand

1,000 kg Luksus Fars uden mel og mælk

12.5 kg

MEDISTER UDEN MEL OG MÆLK

Opskriftnr: 26-0137

Fremstilling

Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Kødet fyldes i lynhakkeren og mixes/lynes med isvand og Luksus Fars uden mel og mælk til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme.

Tilberedning

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 64%, vand, kartoffelstivelse, salt, løg, dextrose, surhedregulerendemiddel (E 331), krydderier (peber, muskat). I naturtarm.