

**INGREDIENSER**

7,500 kg Oksekød (15-18% fedt)

2,500 kg Isvand

0,850 kg Krydderiblanding Umami Pølse

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

---

10.95 kg**OKSEGRILLER - UMAMI****Opskriftnr: 27-0393****Fremstilling**

Oksekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven og kommer op i lynhakkeren hvor det lynes tørt nogle omgange.

Nitritsalt og Krydderiblanding Umami Pølse tilsættes og isvandet tilsættes gradvist.

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

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

**Stopning**

Stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

**Tørring**

Ved 50°C i ca. 20 min.

**Ryging**

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden 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.

**Tilberedning**

Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.

Er ligeledes velegnet til grill.

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Oksekød 74%, vand, salt, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, dextrose, krydderier (løg, hvidløg, chili, persille, peber, løvstikke), stabilisator (E 451), tomat, paprikafrugt, tangpulver, champignonpulver, antioxidant (E 301), konserveringsmiddel (E 250).