

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

2,000 kg Isvand

2,000 kg Røget bacon

2,000 kg Snitter u/svær

0,100 kg Kogt Krakauer

0,080 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,080 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,050 kg Persille, Skåret 2-5 mm.

0,030 kg Profrisk EU

---

**10.41 kg****OKSEKØD OG BACON GRILLER****Opskriftnr: 27-0399****Fremstilling**

Oksekød, snitter og bacon hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven og stilles på køl.

Oksekødet kommer op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Lynprofi FC 7 og halvdelen af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det hakkede bacon, krydderblanding Kogt Krakauer og Persille mixes i ved de sidste par omgange til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

**Tørring**

Ved 50°C i ca. 30 min.

**Rygning**

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

**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.

Oksekød 42%, bacon 21%, svienkødssnitter, vand, salt, krydderier (koriander, peber, chili, kommen, muskat, hvidløg, persille), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 300, E 330, E 301, E 331, E 316), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.