



## FRANKFURTER MED SOLTØRREDE TOMATER OG BASILIKUM

Opskriftnr: 27-0314

### INGREDIENSER

3,500 kg Snitter u/svær

3,000 kg Svinekød (10-12% fedt)

2,500 kg Isvand

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,500 kg Tomater, soltørrede i olie, drænet

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Basilikum, Skåret.

0,030 kg Profrisk EU

---

10.53 kg

### Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter nitritsalt, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 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.

Soltørrede tomater i små tern og basilikum tilsættes ved de sidste par omgange, så de er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

### Stopning

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

### Tørring

Ved 50°C i ca. 20 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.

Svinekød 39%, svinekødssnitter 28%, vand, soltørret tomat 5 g, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (basilikum, peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), salt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316, E 331, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.