



HVIDLØGSGRILLER

Opskriftnr: 27-0221

Fremstilling

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede kød blandes med Fransk Hvidløgsgriller FB, Profrisk EU og granuleret hvidløg.

Isvand tilsættes gradvist og farsen æltes grundigt.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Serveringsforslag

Serveres f.eks. med varm kartoffelsalat og grovbrød.

Ingredienser:

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

Svinekød 71%, vand, salt, ærtefibre, krydderier (paprika, løg, chili, hvidløg, SELLERI), modificeret kartoffelstivelse (E 1412), dextrose, stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein, konserveringsmiddel (E 262), antioxidant (E 331, E 316, E 300). I naturtarm.

INGREDIENSER

10,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,500 kg Isvand

0,975 kg Fransk Hvidløgsgriller FB

0,030 kg Profrisk EU

0,020 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)

16.025 kg