

**INGREDIENSER**

11,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,000 kg Isvand

1,000 kg Medisterblanding nr. 12 FB

16 kg**MEDISTER NR. 12****Opskriftnr: 26-0084****Fremstilling**

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven. Medisterblanding nr. 12 tilsættes og isvandet tilsættes gradvist.

Det hele æltes grundigt.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme.

Tilberedning

Medisteren koges i ca. 15-20 min. ved 80°C eller steges i fedtstof på en varm pande til en kerntemperatur på 75°C.

Serveringsforslag

Serveres f.eks. med Provence kartofler og grøn salat eller hvide kartofler, brun sauce og rødkål eller årstidens grøntsager.

Ingredienser:

Er beregnet på det rå produkt.

Svinekød 69%, vand, HVEDEMEL, salt, kartoffelstivelse, krydderier (peber, løg), dextrose, antioxidant (E 331).