

**INGREDIENSER**

5,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

2,500 kg Isvand

1,500 kg Spæk u/svær

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,220 kg Krydderiblanding Italiensk  
Finocchio

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

---

10.17 kg**OKSE GRILLER FINOCCHIO****Opskriftnr: 27-0417****Fremstilling**

Oksekød og spæk hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563 og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes det hakkede spæk, Krydderiblanding Italiensk Finocchio og det resterende isvand.

Der lynes til en 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 kerntemperatur på 75°C.

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

**Ingredienser:**

Oksekød 53%, vand, svinespæk, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (paprika, fennikel, persille, hvidløg, peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), salt, stabilisator (E 451), dextrose, krydderiekstrakter, antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.