

# HVIDLØGSGRILLER

Blanding  
X

Koges ca. 1min. Pr. tarm mm.  
Grilles eller ristes på pande

1,50

	Råvare	Råvare
Magert Svinekød	1,200	1,800
Oksekød	0,300	0,450
Hk. fedtafpuds/fedt svinekød	0,500	0,750
	2,000	3,000
	Tørstof	Tørstof
Hvedemel	0,020	0,030
Maizena	0,025	0,038
Krydderiblanding	0,030	0,045
Bindemiddel/Fosfat	0,005	0,008
	0,080	0,120
Løg, revet/finthakket evt. tørr	0,075	0,112
Nitritsalt/køkkensalt	0,035	0,053
Isvand ca.	0,600	0,900
Svinetarme		-
evt. Atamon		-
<b>Kg. i alt :</b>	<b>2,790</b>	<b>4,184</b>

Udbytte kg. råvare - 39,5 %

Tørstof / Krydderiblanding i alt ex. Salt	0,120
Salt	0,053
<b>Frisk hvidløg efter smag</b>	<b>?</b>
<b>Tørret basilikum og merian</b>	

## Hvidløgsgriller Krydderiblanding

Gram X 1,00

Hvid peber	3	3,00
Muskatblomme	2	2,00
Koriander	2	2,00
Sellerisalt	3	3,00
Granuleret hvidløg	4	4,00
Knorr Aromat	3	3,00
	<b>17,00</b>	<b>17,00</b>