

GROVHAKKET MEDISTER

alm. Krydret

Blanding
X

Kan steges uden kogning

2,00

	Råvare	Råvare
Magert svinekød	1,200	2,400
Oksekød max. 12%	0,300	0,600
Hk. fedtafpuds/fedt svinekød	0,500	1,000
	2,000	4,000
	Tørstof	Tørstof
Hvedemel	0,020	0,040
Maizena	0,023	0,046
Krydderiblanding	0,012	0,024
Bindemiddel/Fosfat	0,005	0,010
	0,060	0,120

Revet ell. hakket løg	0,075	0,150
Køkkensalt	0,040	0,080
Isvand ca.	0,600	1,200
Medistertarme, ca. 1½ m./kg.		-
evt. Atamon		-

Kg. i alt : 2,775 5,550

Jdbytte kg. råvare + 38,8 %

Tørstof / Krydderiblanding i alt ex. Salt	0,120
Salt	0,080

Medister Krydderiblanding

Gram X 5,00

Sort peber	10	50,00
Allehånde	1	5,00
Knorr Aromat	4	20,00
	15,00	75,00

Bland den magre del af hakkekødet lidt, og lav en fordybning i midten hæld 1/3 af vandet ned i midten sammen med de sammenblandede tørstoffer. Rør det sammen og fortsæt med at ælte udefter og bland alle ingredienser. Tilsæt resten af vandet undervejs. Tilsæt tilsidst den fede del af hakkekødet. Beregn ca. 1½ m. svinetarm pr. kg. fars.