

JULEMEDISTER

sønderjysk inspireret

Blanding
X

Af magert kød og fedtafpuds
fra skinke

2,00

	Råvare	Råvare	
Grofttk. Skinkekød, magert	1,500		3,000
Hk. fedtafpuds/fedt svinekød	0,500		1,000
	2,000	4,000	
	Tørstof	Tørstof	
Hvedemel	0,040		0,080
Kartoffelmel	0,030		0,060
Krydderiblanding	0,010		0,020
	0,080	0,160	

Løg, revet/finthakket evt. tørret	0,020	0,040
Æggehvide af 1 æg, evt. past.	0,040	0,080
Køkkensalt	0,025	0,050
Isvand ca.	0,400	0,800
evt. Atamon		-
Svinetarme		-

Kg. i alt : 2,565 5,130

Jdbytte kg. råvare + 28,3 %

Tørstof / Krydderiblanding i alt ex. Salt	0,160
Salt	0,050

Julemedister Krydderiblanding

	Gram X	2,00
Sort peber	4,00	8,00
Allehånde	0,70	1,40
Nellike, stødt	0,30	0,60
Muskatnød, stødt	2,00	4,00
Sellerisalt	3,00	6,00
	10,00	20,00

Bland den magre del af hakkekødet lidt, og lav en fordybning i midten hæld 1/3 af vandet samt æggehvide ned i midten sammen med de sammen- blandede 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.