



STANDARDRECEPT FOR:

Håndrørt frikadelle



Ingredienser

	Kg	%
Hvedemel	0,1304	6,52
Løg 0,6 mm	0,0380	1,90
Salt	0,0253	1,27
Løgpulver	0,0253	1,27
Hvid peber stødt	0,0063	0,32
Fosfat	0,0025	0,13
Vand	0,5063	25,32
Svinekød (hakket)	1,2658	63,29
Total	2,000	100.00

Specifikation

Rør farsen først med hjælpe/tilsætnings stoffer sejt.

Det røres godt igennem, tilsæt de finthakkede løg og rør sej igen.

Tilsæt væske, så farsen bliver formfast.

Dyp en spiseske i varmt vand eller fedtstoffet, og form frikadellerne inden de kommes på panden med let brunet smør.

Steges ca. 4 min. på hver side, så de har fået en sprød skorpe.

Og en kerne temp. på 75 grader C

Behandling

Råvarer:

Flæskeskød II (Bovkød) 20% fedt

Råvaretilberedning:

Flæskeskød hk. 3 mm skive