

Grillknægte

Receptnummer:

010004

Råvarer:

Kg		Varenummer
1,300	Oksekød 8-12 %	
4,000	Flæskekød 8-12 %	
2,200	Fedtafpuds U/svær	
2,000	Vand /Is	
0,340	Grillknægt	6294
0,050	Nitritsalt	2007
0,050	Kogsalt	2006
<u>9,940</u>	Total	

Arbejdsgang:

Okse- og flæskekød hakkes gennem 3-5 mm og skal fryses. Fedtafpuds hakkes gennem 3-5 mm skiven og stilles i kølerum.

Oksekød og flæskekød kommes i lynhakker, køres tørt nogle omgange, tilsæt Grillknægt blandingen samt nitritsalt/ kogesalt og Is/vand.

Farsen puttes i tarme, der afdrejes i passende stykker ca.100g og koges ved 78°C i 15 til 20 min eller til en kernetemperatur på 72°C er opnået.