

Tarhurin kasvispata (R 4309)

Määrä	100 annos	Vakioannoksia:	100	Vakioannos:	243 g
Ennen valmistusta:	24,3 kg	Valmistuksen jälkeen:	24,3 kg	Satsien määrä:	96,73 kpl

Nimi	annos	Määrä
------	-------	-------

MUOKATTU 29.2.2012

Porkkanakuutio / tuore	22,5	2,18	kg
Lanttukuutio / tuore	22,5	2,18	kg
Perunakuutio/raaka	45	4,35	kg
Vihreä papu/härkäpapu	34	3,29	kg
Kukkakaali / puhdistettu	19,5	1,89	kg
Sipuli, tuore	13	1,26	kg
Purjosipuli	8	0,77	kg
Vesi	59,4	5,75	l
Kasvisliemijauhe	1,5	145	g
Sulatejuusto	22	2,13	kg
Mustapippuri, rouhe	0,07	7	g
Basilika	0,2	19	g
Persilja	0,36	35	g
Maissitärkkelys	2,4	232	g
Ruokasuola	0,78	75	g

Laita yhteen GN1/65 vuokaan porkkanakuutio	0,58kg
lanttukuutio	0,58kg
perunakuutio	1,16kg
härkä papu	0,72kg
kukkakaali	0,5kg
sipulikuutio	0,335kg
purjo	0,206kg
liemi	1,9kg

Sulata sulatejuusto kiehuvaan veteen, lisää muut ainekset ja nestesuurus.

Kaada liemi kasvisten päälle vuokaan

Kypsennä kiertoilmauunissa 140-150 astetta 1,15-1,30 h Tarkista maku!

