



# Kødsauce

Opskrift 103-0001

## Råvarer:

5,000 kg.	Hakket oksekød
5,000 kg.	Vand
0,100 kg.	Olie til stegning
<u>1,150 kg.</u>	<b>Kødsauce mix</b>
<b>11,250</b>	<b>Total</b>

## Varenr.

**9922**



## Arbejdsgang:

Det Hakkede oksekød brunes af i en gryde med olie, herefter tilsættes vandet. Kødsauceblandingen tilsættes gradvist under omrøring.

Lad kødsaucen koge godt igennem.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Kødsaucen kan bruges til mange middagsretter, som f.eks. Fyldte tortillas, lasagne eller sælges som den er.