

Fiskefarsbrød med laks og spinat

Opskrift 104-0005

Råvarer:

1,200 kg.	Fiskefars (se opskrift nedenfor)
2,400 kg.	Laks i tern
0,120 kg.	Spinatblade, frisk
0,200 kg.	Pankorasp
3,920 kg.	Total

Varenr.

7110

Råvarer til fiskefars:

10,000 kg.	Fisk, hakket	
5,500 kg.	Isvand eller mælk	
1,250 kg.	Fiskefarsblanding 1520gr. Pose	6112
16,750 kg.	Total	

Varenr.



Arbejdsgang:

Det hakket fisk, isvand/mælk og Fiskefarsblandingen blandes grundigt.

Fiskefarsen blandes med laks i tern.

Den ovnklare salgsemballage fyldes halvt med fiskefars, derefter lægges et lag frisk spinat og så yderligere et lag fiskefars.

Fiskefarsbrødene drysses til sidst med Pankorasp.

Tilberedning:

Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca.30-40 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C.

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