

Italiensk inspirerede frikadeller

Opskrift 73-0002

| Råvarer: | | Varenr. |
|-------------------|--|----------------|
| 7,500 kg. | Hakket svinekød | |
| 2,500 kg. | Koldt vand | |
| <u>1,100 kg.</u> | Italiensk Kødbolle/Farsbrød Bl. | 9964 |
| 10,100 kg. | Total | |

Arbejdsgang:

Det hakkede svinekød blandes godt med det kolde vand og Italiensk Kødbolle/farsbrød blanding.

Tip: Der kan også bruges anden slags kød end svinekød.

Tilberedning:

Farsen formes til frikadeller og steges på en varm pande med fedtstof til en kernetemperatur på 68°C.

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