

Italiensk farsbrød med tomater

Opskrift 83-0001

Råvarer:		Varenr.
7,500 kg.	Hakket oksekød	
2,500 kg.	Koldt vand	
1,000 Kg.	Tomater i skiver	
1,100 kg.	Italiensk Kødbolle/Farsbrød Bl.	9964
11,100 kg.	Total	

Arbejdsgang:

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

Farsen formes til farsbrød og lægges i en ovnfast emballage. Farsbrødene pyntes med tomater i skiver.

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

Tilberedning:

Farsbrødene steges i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 50 min. Eller til en kernetemperatur på 68°C er opnået.

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

Kan f.eks. sælges i skiver i tomatsauce, eller som det er rå eller tilberedt.