

Kasvisohratto (R 2313)

Määrä	100 annos	Vakioannoksia:	100	Vakioannos:	246 g
Ennen valmistusta:	24,6 kg	Valmistuksen jälkeen:	24,6 kg	Satsien määrä:	99,91 kpl

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

Nestemäärä tarkastettu 4.10.2013

Vesi	115	11,49 l
Litistetty ohrasuurimo	25	2,5 kg
Kasvisliemijauhe	1,85	185 g
Sellerisuikale, tuore	25	2,5 kg
Palsternakkasuikale, tuore	25	2,5 kg
Porkkanasuikale / tuore	25	2,5 kg
Sipulikuutio, tuore	3,35	335 g
Valkosipulirouhe	0,12	12 g
Sulatejuustomassa	25	2,5 kg
Ruokasuola	0,8	80 g
Mustapippuri, rouhe	0,03	3 g
Rakuuna	0,04	4 g
Timjami	0,04	4 g

Laita kasvikset ja litistetyt ohrasuurimot uunivuokaan, kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää siihen kasvisliemijauhe, sulatejuusto ja mausteet

Lisää maustettu liemi kasvis- ohraseoksen päälle

Kypsennä höyrypaistolla 170-180 - 30-40min.

Ohrasuurimot saa olla "napakoita" kun ruoka otetaan vetäytymään hetkeksi ennen tarjolle vientiä!

Yhteen 1/1-65 vuokaan:

Vesi	3,2-3,3l
Ohrasuurimo	0,72 kg
kasvisliemijauhe	58 g
palsternakkasuikale	0,72 kg
porkkanasuikale	0,72 kg
sellerisuikale	0,72 kg
sipulikuutio	0,097 kg
valkosipuli	3g
sulatejuusto	0,72 kg
suola	29g
mustapippurirouhe	1g
rakuuna	1g
timjami	1g

