



Krokoms
kommun
KROKOMEN TJÆLTE

Köttfärsfrestelse

Grupp: Potatis- o grönsaks.rätter

Ursprung: Skola

Antal portioner: 250



Ingredienser

12,5 kg Köttfärs 10%
125 g Vitlök färsk
3,75 kg Lök gul, röd
1,25 dl Timjan, torkad
37,5 kg Höstpotatis rå skalad
5 l Vispgrädde 40% fett
15 l Mellanmjölk EKO fett 1,5%
1,25 kg Senap svensk
0 Salt & peppar

Beskrivning

1. Skala och strimla potatis
2. Bryn köttfärs. Blanda i lök, vitlök, timjan och senap på slutet. Smaka av med salt och peppar. (man kan hoppa över att bryna färsen)
3. Blanda mjölk och grädde. Smaka av med salt och peppar.
4. Varva potatis och köttfärsblandningen i bleck
5. Slå över mjölkblandningen.
6. Grädda i ugn på 175°C i ca 50 min.

Allergener	Innehåller	Kan innehålla
Svaveldioxid och sulfit		
Svaveldioxid eller sulfit	☐	☒