

Kalops, cold base



Ingredienser (1 GN-bleck)

| Mängd | Mått | Ingrediens |
|--------|------|---|
| 1.80 | l | Vatten |
| 0.50 | dl | KNORR Brynt Lökfond, flytande 4 x 1 lit / 30 L |
| 0.50 | dl | MILDA Flytande Margarin 4 x 2,5 L |
| 3.00 | g | Lagerblad Fint mixade |
| 6.00 | g | Kryddpeppar hel |
| 6.00 | g | salt |
| 130.00 | dg | KNORR Cold Base Brun såsbas 2 x 3 kg / 92 L |
| | | KNORR Cold Base Tomat sås-soppbas 2 x 3 kg / 60 L |
| 2.00 | kg | Nötkött, färdigkokt, tärnat |

Tillagning

1. Blanda vatten med lökfond och margarin. Mixa lagerbladen fint.
2. Tillsätt kryddor samt vispa ner såspulvret och stärkelsen.
3. Fördela köttet i smorda bleck (2 kg/bleck) och häll på knappt 1,8 liter sås
4. Rör om väl.

OBS! Om rätten inte skall gräddas och serveras samma dag utan serveras inom 72 timmar-kyl ner rätten till 3° inom 90 minuter räknat från den kalla beredningen.

TILLAGNING

1. Värm i 120° ugn.
2. Tillaga kalopsen med lock till 72° innetemperatur.