

**Kost Patientmat**  
**Pa - Janssons frestelse\* (R0606160243065)**

Utskriftsdatum: 2012-03-09

Antal ätande: 10 st

Antal rec.port: 10 st

Normal  
**Ant. port.:** 10 st  
**Port. vikt:** 336 g  
**Port. strl:** 100%

Ingredienser	Mängd	Mängd/port	Vikt	Kommentar
Potatis strimlad	1,66 kg	166,00 g	1,66 kg	
Lök hackad fryst	187,50 g	18,75 g	187,50 g	
Ansjoisfilé	200,00 g	20,00 g	200,00 g	
Ansjoispad	0,89 dl	8,92 ml	89,20 g	
Vispgrädde 40%	0,90 l	0,90 dl	0,89 kg	
Vatten /H2O	4,00 dl	40,00 ml	400,00 g	
<b>Total vikt:</b>			<b>3,43 kg</b>	

Receptet packat och vägt av.....

**Tillagningsanvisning**

**Specialkost**

PA - JANSSONS FRESTELSE\*

Fri från:  
Gluten (GL)

1. Låt ansjovisen rinna av ordentligt i en hålkantin, spara spadet.
2. Spraya bleck och lägg i 1kg potatis i varje bleck
3. Ha på ca 5dl lök och lägg på ansjovisen.
4. Täck med 2kg potatis
5. Blanda grädde, vatten och ansjovisspad och håll på 2,6l/bleck
6. Grädda i ugn 150°C en timme..
7. Kolla så att den är klar, annars kör en liten stund till
- 8 Dela 18 personer per bleck

Signatur av tillagande kock.....Signatur av kock 2.....

Nedkylning påbörjad kl: ..... : ..... avslutad kl:..... : ..... (max 90min) temp. vid avslut.....(Max +3°C)

Nedkylning i blastchill nr:..... påbörjad kl:.....:..... Efter nedkylning visar termometer: OK EJ  
OK

Vid dukningen: ca .....portioner över eller .....portioner saknades

Signatur ansvarig dukning .....