



## Cantadouspäckad pannbiff med vildris

	25 port	100 port
Blandfärs 60/40	7,81 kg	31,25 kg
Ströbröd, veteströ	156 g	625 g
Ägg	1,72 kg	6,88 kg
Dijonsenap	188 g	750 g
Standardmjölk	3,13 kg	12,50 kg
Cantadou Vitlök	1,56 kg	6,25 kg
Vildrismix	1,25 kg	5 kg
Råkost	1,56 kg	6,25 kg
Broccoli, fryst	469 g	1,88 kg
Lök, stekt	625 g	2,50 kg
Salt och peppar		

Blanda ströbröd, hälften av mjölken, hälften av äggen, hälften av senapen.  
Låt vila i 5 min.

Häll i köttfärsen, löken och Cantadou.

Häll i resten av mjölken, äggen och senapen.

Krydda med salt och peppar.

Blanda till en fin smet.

Forma biffar om ca 120 gram och stek i smör och olivolja.

Serveras med kokt broccoli, vildris och råkost.



Om ni steker i combiugn så använd combifett för färgens och utseendets skull.