

RECEPT

ÄRTPUCKAR MED ROTFRUKTER

MASTERCHEF GÄRDSÅSSKOLAN 2026



Goa puckar från Winos på Gärdsås

Tillagning

1. Se till att färsen är tinad (tina gärna över natten).
2. Hacka örterna- spara lite till såsen.
3. Blanda ärtfärs med Soffritto, kryddor, örter och chilisås.
4. Forma till en jämn smet och provstek. Krydda efter smak.
5. Forma fina små puckar/bollar/biffar och stek på stekbord tills gyllende.
6. Om nödvändigt värm klart i ugn.
7. Stek morotsmixen i stekbord tillsammans med margarinet.
8. Ge det gärna lite färg men se till att inte mosa det.
9. Servera ihop med en kall sås och på en bädd av stekta rotfrukter.

Serveringsförslag:

I bleck, med rotfrukter på botten, puckar på och toppa med färsk hackad koriander.

Kärntemperatur: 72 °C

Styckvikt: 271 g **Totalt:** 27,09 kg

Allmänt: Steamkittel/ Stekbord/ Ugn
Fördel på stekbord

Ungefärlig tid för tillagning: 60 min

Serveras: Varm/kall

Ingredienser (100 portioner)

6 kg Formbar Vegansk Ärtfärs
4 kg Soffrittomix, Roots, art nr 1581
1,5 kg Fermented Chili Sauce Korean Style
50 g Korean Style Gochugaru Chili
50 g Chipotle Paste
50 g Kebabkrydda
50 g Koriander
100 g rapsolja

Kall sås

5 kg vegansk majonnäs
20 g Korean Style Gochugaru Chili
20 g Koriander
20 g mynta
40 g Citron pressad paste
Salt & svartpeppar, grovmalen

Rostade rotfrukter

10 kg Morotsmix Julienne 3,2 mm, Roots, art nr 1593
2 dl margarin flytande

Roots