

RECEPT

ASIATISK TACORÖRA

MASTERCHEF GÄRDSÅSSKOLAN 2026



Tillagning

- Hetta upp en gryta.
- Tillsätt olja och fräs kryddorna.
- Tillsätt kebaben, rör runt och fräs en stund till.
- Häll i chilisås och låt koka ihop.
- Mixa potatisen och ärterna.
- Tillsätt mixad potatis och örter.
- Smaka av med salt och peppar.
- Toppa med färsk hackad koriander vid servering.

Serveringsförslag:

Serveras med sås, salsa och tacobröd.
Om det är möjligt fritera tacobröden.
Gör en salladsbuffé efter säsong.

Innehåller: Gluten, Paprika, Sojaböner

Portionsvikt: 162 g / 1,8 dl

Totalt: 16,15 kg / 18 L

Allmänt: Steamkittel

Ungefärlig tid för tillagning: 30 min

Serveras: Varm

Ingredienser (100 portioner)

2 dl rapsolja
1 kg potatis kokt m. salt
4 kg Vegansk Kebab, Sliced
2 L vatten
500 g Fermented Chili Sauce
Korean Style
1 tsk svartpeppar, malen
1 msk salt m jod
100 g koriander, färsk
2 kg gula ärter, kokta m salt
100 g Citron pressad paste
4 st grön chili
10 g kummin, mald

Kall vit sås

5 kg turkisk yoghurt eko
1 kg BBQ Sås South African Braai
100 g mynta
20 g Korean Style Gochugaru Chili
20 g Citron pressad paste

Roots