



VEGANSKE ÆRTEDELLER

Ca. 32 stk.

INGREDIENSER:

185 g PEAZ Ærteprotein
190 g kartoffelmel
440 g vand
3 stk. finthakkede skalotteløg
Salt og peber
Evt. tørrede krydderier efter ønske

TILBEREDNING:

Rør alle ingredienser sammen. Lad blandingen hvile 30 min. på køl, så ærteproteinerne bliver rehydreret og farsen samler sig.

Ærtedellerne formes og steges i olie ved moderat varme i ca. 6-7 min.



HAUGEN-GRUPPEN
Out of Home

www.haugen-gruppen.dk



BÆREDYGTIGHED

Med PEAZ ærteprotein kan du spare på kødet uden at smag og konsistens føles anderledes. Det er ikke kun en god idé for økonomien, men også for miljøet.

- Lav CO₂ udledning pr. kg: 2,00.
Oksekød: 32,50 pr. kg
- Billigere alternativ til kød, samme høje proteinindhold
- Opbevares ved stuetemperatur
- Rehydreres i vand i et blandingsforhold på op til 1:4
- Ingen tilsætningsstoffer



PEAZ HYBRID FARS

Lav en hybrid fars ved at erstatte 1/3 del af kødet med ærteprotein og reducer CO₂ udledningen med 30%.

ANVISNING TIL FREMSTILLING AF 1KG HYBRID FARS:



1. Afvej:
70g ærteprotein
230ml vand
700g hakket kød



2. Tilsæt vand til ærteproteiner



3. Stil til side i 15 minutter (for at rehydrere)



4. Bland det rehydrerede ærtemix med kødet



30% mindre CO₂-udledning ved anvendelse af hybrid fars sammenlignet med oksekød

CO ₂ -udledning pr. kg:	
Hakket oksekød.....	32,50
Ren ærteprotein.....	2,00
Hybrid fars.....	22,89