

# Backrohrerdäpfel/Schnittlauchdip Klima TrKü

Backrohrerdäpfel\_T HptSp Vegetarisch

**100 Portionen** **V** **HptSp Vegetarisch**

100 Portionen Port. je 346kcal, 1453kJ, 4,12BE

Menge	Einheit	Material	Ablaufschritt / Information
30,0000	kg	Kartoffeln, roh, ganz Regional	
			Zubereitung:
			-Große Kartoffeln bestellen!!!!!!
			-Kartoffeln gut waschen
			-In Gitterbleche schichten
			-im Combidämpfer weich dünsten
			-kurz vor der Ausgabe mit Heißluft anbraten
			-mit Messer anschneiden und in der Ausgabe bereit stellen
			-mit Schnittlauchdip servieren!!!!
4,0000	Liter	Sauerrahm 15% 1kg Regional	
1,0000	kg	Mayonnaise 50% 1,2 kg	
0,0700	Liter	Weissweinessig 6% 10 lt	
53,0000	Gramm	Speisesalz jodiert; 2 kg	
9,0000	Gramm	Pfeffer weiß gemahlen; 1.200 ccm	
0,2500	kg	Knoblauch frisch, ganz Regional	
5,0000	Gramm	Dille frisch	
20,0000	Gramm	Schnittlauch frisch; 250g Regional	

Zubereitung:

- alle Zutaten zu einem cremigen Dip vermengen,
- gekühlt bereit halten